

SALTON GERAÇÕES PAULO SALTON

Vino Fino Tinto Seco



COMPOSICIÓN VARIETAL

40% Cabernet Sauvignon
40% Merlot
20% Cabernet Franc

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron seleccionadas de nuestros mejores viñedos ubicados en la región de la Sierra Gaucha. Después de un control riguroso de sanidad y madurez de las uvas cosechadas, son climatizadas a 5°C antes de su elaboración. Vinificación: Primero es realizada la elección de los racimos y la extracción del bagazo (residuos), luego se seleccionan los granos y se continúa con una peculiar maceración a baja temperatura. Seis días después se inicia la fermentación alcohólica y la maceración post-fermentativa finalizando aproximadamente luego de 30 días. Después de la clarificación espontánea, se realiza el corte de los vinos que componen el producto y se almacena en barricas nuevas de roble francés medio tostado. Maduración: 18 meses en barricas francesas en la cava climatizada con aire filtrado y temperatura controlada de entre 12 – 15°C y humedad entre 75 – 80%. Posteriormente de su embotellamiento permanece un año antes de su comercialización.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 13% vol | AZÚCARES 2,85 g/l | ACIDEZ TOTAL 71,4 meq/l | pH 3,71

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Profundo y brillante en su coloración, demuestra matices morado y rubí.
- **Olfato:** Bouquet complejo con aromas de almendras tostadas, nueces, tabaco, chocolate, frutas en compota y frutas negras (mora, ciruela, arándanos).
- **Paladar:** Es suave al paladar por sus taninos maduros y tiene un sabor muy prolongado.

Sugerencias de Maridaje

Carnes rojas, pasta boloñesa, carnes sazonadas y carne de caza. En general comidas fuertes y condimentadas.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo