

SALTON GERAÇÕES "NINI" SALTON

Vino Fino Tinto Seco

COMPOSICIÓN VARIETAL

Cabernet Sauvignon
Merlot
Cabernet Franc
Malbec

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron seleccionadas por nuestros mejores viñedos ubicados en la región de la Sierra Gaucha. Después de un control riguroso de sanidad y madurez de las uvas, la cosecha es climatizada a 5°C antes de su elaboración. Vinificación: Primero es realizada la selección de racimos y la extracción del bagazo (residuos), luego se selecciona los granos y se continúa con una peculiar maceración a baja temperatura. Seis días después se inicia la fermentación alcohólica y posteriormente 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: 12 meses en barricas francesas en la cava climatizada con aire filtrado y temperatura controlada entre los 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 3,79 g/l | ACIDEZ TOTAL 6,23 meq/l | pH 3,68

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Vino de coloración morado intenso vivo.
- **Olfato:** Con aromas de especias, frutas rojas, chocolate, vainilla, nueces, balsámico, eucalipto, hojas secas.
- **Paladar:** Nota de tostado en la boca y posee mucho cuerpo, excelente fruta y acidez, con taninos maduros con gran permanencia de su sabor.

Sugerencias de Maridaje

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

**SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!**

Gregório Salton, enólogo

