VINÍCOLA
SALTON

SALTON INTENSO CABERNET SAUVIGNON 2017

Vinho Fino Tinto Seco

COMPOSÇÃO VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Envio dos grãos ao tanque de fermentação
- Adição de leveduras selecionadas
- Fermentação alcoólica a temperaturas entre 21ºC e 24ºC
- Descube
- Clarificação espontânea
- Trasfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Passagem por carvalho francês e americano durante seis meses
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

ÁLCOOL *13% vol.* | AÇÚCAR *3,7 g/l* | ACIDEZ TOTAL *78 meq/l* | pH *3,46*

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Vivaz coloração bordô.
- **Olfato:** Aromas de pequenos frutos frescos, como amora, groselha e mirtilo, ameixas em compota, além de notas de especiarias.
- **Paladar:** Taninos sedosos, corpo médio e final de boca especiado.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de maturação média.
Risotos condimentados.
Massas com molho de tomates.
Carnes assadas ou com molhos.
Carnes de caça.

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo