

## SALTON INTENSO CABERNET SAUVIGNON

Vino Fino Tinto Seco



### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

### ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha y  
Campanha Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

Se desmenuzan los racimos y se aplastan suavemente las uvas para no romper las semillas. El mosto es enviado a los tanques de fermentación donde se agregan las levaduras correspondientes para la fermentación alcohólica y se mantiene a temperaturas no superiores a los 25°C. Luego se descube, se realiza la clarificación espontánea y el trasiego. Una vez realizado el corte de los vinos de las dos regiones, se maduran en barricas de roble francés durante seis meses. Para terminar, se estabiliza, filtra y embotella para dejar reposar en la bodega durante mínimo seis meses.

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 12,5% vol. | AZÚCARES 3,70 g/l | ACIDEZ TOTAL 78,43 meq/l | pH 3,46

\*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Presenta una coloración morado intenso y límpido.
- **Aromas:** Sus aromas son frutados, expresando notas de mora, frambuesa y ciruela negra, en un agradable equilibrio con aromas de especias, vainilla y frutos secos.
- **Paladar:** Sus taninos son maduros y suaves, con un pasaje por la boca de gran estructura.

### Sugerencias de Maridaje

Quesos fuertes, carnes rojas y de caza sazonadas y pastas con salsas rojas con carne.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*