

SALTON INTENSO CHARDONNAY

Vino Fino Blanco Seco



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Chardonnay

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Se desmenuzan los racimos y se aplastan suavemente las uvas para no romper las semillas. La clarificación previa es iniciada a bajas temperaturas. Se envía el mosto al tanque, donde se le agregan las levaduras correspondientes para la fermentación alcohólica y se mantiene a temperaturas entre los 15°C y 17°C. Luego se realiza clarificación espontánea, trasiego, centrifugación, estabilización y filtrarlo para luego ser embotellado

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 2,53 g/l | ACIDEZ TOTAL 81,82 meq/l | pH 3,26

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Coloración amarillo claro con reflejos verdosos.
- **Olfato:** Intensos aromas frutados, con notas de piña, lima, pera, manzana verde, además de matices de flor de naranja.
- **Paladar:** De sabor envolvente, notable frescor y final de boca marcado por notas cítricas.

Sugerencias de Maridaje

Canapés, quesos frescos, ensaladas, risottos livianos y carnes blancas.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo