

SALTON INTENSO MARSELAN Y TEROLDEGO

Vino Fino Tinto Seco



COMPOSICIÓN VARIETAL

Marselan
Teroldego

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha e
Campanha Gaúcha: Cabernet Sauvignon



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Desmenuzar de los rácimos;
- Adición de levedurasseleccionadas y nutrientes;
- Fermentación alcohólica hacia temperaturas no superiores a los 25°C;
- Leve aplastamiento de los granos, sin romper la semilla;
- Envío del mosto a los tanques de fermentación;
- Clarificación espontánea;
- Corte;
- Descube;
- Trasega;
- Estabilización;
- Filtración;
- Embotellamiento;

ALCOHOL 12,5% vol. | AZÚCARES 2,8 g/l | ACIDEZ TOTAL 64 meq/l | pH 3,67

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vista: Coloración morado vibrante.
Olfato: Expresa aromas de frutas negras y rojas, como frambuesa, frutilla y cereza, además de notas de especiarías, yerbabuena y violetas.
Gusto: Su sabor es robusto, de agradable acidez y final de boca refinado.

Sugerencias de Armonización

Tabla de quesos y embutidos.
Pastas con salsas a la base de tomate.
Carnes asadas con hierbas aromáticas.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVAS ARMONIZACIONES!*

Gregório Salton, enólogo