

SALTON INTENSO MARSELAN E TEROLDEGO 2017

Vinho Fino Tinto Seco



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Marselan
Teroldego

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha: Marselan
Serra Gaúcha: Teroldego



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Envio das bagas ao tanque de fermentação
- Adição de leveduras selecionadas
- Fermentação alcoólica a temperaturas entre 21°C e 24°C
- Descube
- Clarificação espontânea
- Trásfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Corte
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

ÁLCOOL 12,5% vol. | AÇÚCAR 2,3 g/l | ACIDEZ TOTAL 70 meq/l | pH 3,52

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Vivaz coloração bordô.
- **Olfato:** Aromas de pequenos frutos frescos, como mirtilo e framboesa, além de notas de uvas passas e ameixas secas.
- **Paladar:** Delicado, equilibrado e final de boca frutado.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de maturação média.
Vegetais grelhados.
Risotos com queijos.
Massas com molhos leves.
Carnes vermelhas grelhadas.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo