

## SALTON INTENSO MERLOT

Vinho Fino Tinto Seco



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Merlot

### ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha: Merlot



### 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
- Trasega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Passagem por carvalho francês e americano durante seis meses
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

ÁLCOOL 13% vol. | AÇÚCAR 3,6 g/l | ACIDEZ TOTAL 77 meq/l | pH 3,5

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Vivaz vermelho rubi.
- **Olfato:** Delicados aromas frutados e florais, com destaque para ameixa e violeta, além de sutis notas de baunilha, chocolate e eucalipto.
- **Paladar:** Equilibrado, de taninos macios e agradável final de boca.

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de média maturação.  
Risotos com queijos.  
Pizzas.  
Massas recheadas.  
Carnes vermelhas grelhadas.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*