

## SALTON INTENSO MERLOT E TANNAT 2017

Vinho Fino Tinto Seco



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Merlot  
Tannat

### ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha: Merlot e Tannat



### 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
- Corte
- Passagem por carvalho francês e americano durante seis meses
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

ÁLCOOL 12,5% vol. | AÇÚCAR 3,5 g/l | ACIDEZ TOTAL 80 meq/l | pH 3,41

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Vermelho rubi com reflexos púrpura.
- **Olfato:** Intensos aromas frutados, especialmente de frutas em calda e geleias, além de notas de baunilha, especiarias, eucalipto e menta.
- **Paladar:** Saboroso, de estrutura média e taninos aveludados.

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Embutidos.  
Queijos de média maturação.  
Massas com molho de tomate.  
Risotos com carnes.  
Carnes vermelhas assadas.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*