

## SALTON INTENSO MERLOT Y TANNAT

Vino Fino Tinto Seco



### COMPOSICIÓN VARIETAL

50% Merlot  
50% Tannat

### ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron vinificadas separadas. Merlot: después de la separación del bagazo, las uvas son conducidas al tanque de fermentación, donde se adiciona las levaduras seleccionadas. El tiempo de fermentación y maceración es de aproximadamente 15 días, siempre manteniendo una temperatura no mayor a los 25°C. Tannat: después de la separación del bagazo, las uvas son conducidas al tanque de fermentación, donde se adiciona las levaduras seleccionadas. El tiempo de fermentación y maceración es de aproximadamente 7 días, siempre manteniendo una temperatura no mayor a los 25°C. Después del corte de los vinos, 50% de este permanece por 6 meses en barricas de roble francés y 50% en barricas de roble norteamericano. En cuanto el Merlot confiere aromas frutados y florales de gran intensidad, el Tannat aporta aroma de frutos negros con un tanino potente. Esta combinación hace del vino Intenso una personalidad única.

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 13,5% vol. | AZÚCARES 3,7 g/l | ACIDEZ TOTAL 64,4 meq/l | pH 3,63

\*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Vino de una coloración morado intenso (con matices violáceas).
- **Aromas:** Con aromas tostados (roble), cedro, eucalipto, frutos maduros, café, chocolate, vainilla, frutas moradas (mora, mirtilo, frambuesa).
- **Paladar:** Excelente toque de boca con mucho cuerpo, taninos maduros, con mucha permanencia de su sabor.

### Sugerencias de Maridaje

Carnes rojas, carnes de caza, carnes con salsa fuerte, quesos fuertes (parmesano, gorgonzola), pasta boloñesa.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*