

SALTON INTENSO MERLOT

Vino Fino Tinto Seco



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Merlot

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Se desmenuzan los racimos y se aplastan suavemente las uvas para romper las semillas. El mosto es enviado a los tanques de fermentación donde se agregan las levaduras correspondientes para la fermentación alcohólica y se mantiene a temperaturas no superiores a 25°C. Luego se descube, se realiza la clarificación espontánea, trasiego, estabilización, filtración y por último se embotella.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 12,5% vol. | AZÚCARES 1,6 g/l | ACIDEZ TOTAL 70,58 meq/l | pH 3,67

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Presenta una intensa coloración morada.
- **Aromas:** Frutas rojas frescas, como cereza, mora y ciruela, además de cacao, tabaco y especias son percibidos en su aroma.
- **Paladar:** En el paladar, es de taninos suaves y persistencia sutil.

Sugerencias de Maridaje

Empanadas de carne, quesos de pasta dura, pastas con salsa de tomate y carnes rojas asadas.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo