

# Características Técnicas

## SALTON LUNAE TINTO SUAVE



**produto** Salton Lunae Tinto  
Vinho Tinto Frisante Suave

**composição** Cabernet Sauvignon  
Merlot

**origem das videiras** França e Itália

**localização dos vinhedos** Serra Gaúcha

**solo** Pouco profundo e rico em material orgânico;

**altitude média dos vinhedos** 640m acima do nível do mar.

**elaboração** As uvas foram desengaçadas para realização de termomaceração, o que equivale a extração da cor sem a extração dos taninos. O objetivo é obter um vinho com uma intensidade corante média, com aromas fresco de flores de primavera e sabor com suavidade. **Tomada de Espuma:** O vinho base é colocado na autoclave juntamente com as leveduras, nutrientes e açúcares para a fermentação com consequente elevação da pressão pelo desenvolvimento de gás carbônico resultante da fermentação realizada pelas leveduras.

**análise organoléptica** Aromas que lembram flores de violeta, rosas, lavanda, flores secas e frutas como morango, framboesa, amora e geleia de pequenos frutos. Seu sabor é doce, redondo e cremoso.

**graduação alcoólica** 11,3 % vol

**volume** 750ml

**acompanhamentos ideais** Peixes como salmão; queijos como gorgonzola, gruyere, grana e colonial; salada de frutas; tortas; carne de gado, frangos condimentados, peru e chester.

**temperatura ideal de serviço** 6° - 8°C

Lucindo Copat  
Diretor Técnico

VINÍCOLA  
**SALTON**  
[www.salton.com.br](http://www.salton.com.br)