

SALTON PARADOXO CABERNET SAUVIGNON 2016

Vinho Fino Tinto Seco



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Cabernet Sauvignon

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

A uva é desengaçada e enviada a tanques de aço inoxidável onde permanece em maceração a baixas temperaturas durante dois dias. Logo, a fermentação alcoólica é iniciada com a adição de leveduras selecionadas, estendendo-se por, aproximadamente, oito dias. Uma vez finalizada tal etapa, é feito o descube e a clarificação espontânea, seguido de uma trasfega. O vinho permanece no tanque até a finalização da fermentação malolática espontânea. Posteriormente, o vinho é conduzido a barricas de carvalho francês e americano, de primeiro, segundo e terceiro usos, para o amadurecimento durante doze meses. Concluído este período, o produto é estabilizado, filtrado e engarrafado.

ÁLCOOL 13,5% vol. | AÇÚCAR 3,9g/l | ACIDEZ TOTAL 77 meq/l | pH 3,55

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Límpido, de coloração rubi.
- **Olfato:** Aromas de frutas maduras, como cassis e ameixa, especiarias e chocolate, além de notas balsâmicas e de tostado.
- **Paladar:** De taninos redondos, sutil acidez e final de boca prolongado.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas assadas.
Pimentões recheados.
Massas condimentadas.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo