



SALTON PARADOXO CABERNET SAUVIGNON

Vino Fino Tinto Seco

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Una vez seleccionados manualmente los racimos, los granos son separados y enviados a los tanques donde permanecen macerando a bajas temperaturas, durante aproximadamente tres días. Luego, el mosto es inoculado con las levaduras que serán responsables por la fermentación alcohólica, la cual ocurre a temperatura controlada de aproximadamente 25°C. Terminado el proceso fermentativo, el vino es conducido hacia barricas de roble norteamericano para madurar durante seis meses. Luego es estabilizado, clarificado, filtrado y llevado hasta la botella, donde permanece durante al menos seis meses reposando en las cavas de la Vinícola.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 13,5% vol. | AZÚCARES 3,90 g/l | ACIDEZ TOTAL 67,57 meq/l | pH 3,60
*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Su coloración es rubí con matices violeta.
- **Olfato:** Notas de pimientas, frutas negras frescas, tabaco, frutos secos y roble surgen en su aroma, denotando un agradable equilibrio entre el vino y la madera.
- **Paladar:** En boca, tiene una adstringencia equilibrada, con la estructura propia de variedad, y una permanencia marcada por sabores del roble.

Sugerencias de Maridaje

Carnes rojas asadas, pimientos rellenos y pastas sazonadas, especialmente las con carnes.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo