

## SALTON PARADOXO CHARDONNAY

Vino Fino Blanco Seco

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Chardonnay

### ORIGEN DE LAS UVAS

Campaña Gaucha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

El mosto es obtenido mediante prensado de las bayas en prensas neumáticas. Luego, el mismo es clarificado a bajas temperaturas. Una vez obtenido el mosto limpio, es iniciada la fermentación alcohólica con la adición de levaduras seleccionadas. 20% del mosto es llevado a barricas de roble francés para que siga con la fermentación. El restante continúa con el proceso en los tanques. Por fin, es efectuado el corte, seguido de la estabilización, de la filtración y del embotellamiento.

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 12,5% vol. | AZÚCARES 2,28 g/l | ACIDEZ TOTAL 72,04 meq/l | pH 3,30  
\*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante y de coloración amarillo pajizo con reflejos verdosos.
- **Olfato:** Delicados aromas de frutas maduras, como piña, damasco y melocotón, enriquecidos con notas de vainilla y chocolate blanco.
- **Paladar:** Equilibrado, fresco y con final de boca prolongado.

### Sugerencias de Maridaje

Quesos, verduras a la parrilla, pastas con salsas espumosas, pescados asados y carnes blancas en la parrilla.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*

