

## SALTON PARADOXO MERLOT 2016

Vinho Fino Tinto Seco



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Merlot

### 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 12,5% vol. | AÇÚCAR 3,9g/l | ACIDEZ TOTAL 72 meq/l | pH 3,54

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração bordô.
- **Olfato:** Aromas de frutas em compota, como morango e mirtilo, além de notas de baunilha, café e tabaco.
- **Paladar:** De taninos sedosos, acidez equilibrada e retrogosto marcado pela fruta.

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos duros.  
Risotos de cogumelos.  
Carnes vermelhas com molho.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*