

SALTON PARADOXO MERLOT

Vino Fino Tinto Seco



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Merlot

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Antes de separar los granos del bagazo, los racimos son seleccionados manualmente, permitiendo la entrada solamente de materia prima en perfecto estado. Ya en el tanque, el mosto es dejado en contacto con las partes sólidas a bajas temperaturas, durante aproximadamente tres días, para luego recibir las levaduras que ejecutarán la fermentación alcohólica. La temperatura es controlada durante todo el proceso, rondando los 25°C. Posteriormente, el vino es llevado a las barricas de roble, 50% francés y 50% norteamericano, donde permanece durante seis meses. Luego es estabilizado, clarificado, filtrado y llevado a la botella. Durante al menos seis meses, permanece envejeciendo en las caves de la Vinícola antes de ir al mercado.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 2,38 g/l | ACIDEZ TOTAL 78,67 meq/l | pH 3,48
*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Posee una vivaz coloración morado.
- **Olfato:** En su aroma surgen notas de frutas rojas maduras y notas balsámicas, las cuales son resaltadas por aromas propios del pasaje por barricas de roble.
- **Paladar:** En la boca, su acidez es refrescante, sus taninos son maduros y untuosos, y un final prolongado.

Sugerencias de Maridaje

Quesos de crema dura y maduración media, risoto con champiñones frescos y carnes rojas con salsas.

SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo