

## SALTON PARADOXO PINOT NOIR

Vino Fino Tinto Seco

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Pinot Noir

### ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

Después del despalillado de la uva, la cosecha es conducida hacia un tanque inoxidable donde es realizada una maceración fría entre 10 y 12° C por cinco días. Pasado ese tiempo, la uva es prensada y el mosto continúa con su fermentación en barricas de roble francés de 225 litros. Con una clarificación espontánea el vino permanece en las barricas por 1 año. Después de ese tiempo el vino es embotellado .

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 2,03g/l | ACIDEZ TOTAL 85,09 meq/l | pH 3,29  
\*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Vino de una coloración morado claro.
- **Olfato:** Con aromas de especias, tostado, frambuesa, frutilla, moras, nueces, café y chocolate.
- **Paladar:** Su sabor es levemente ácido con taninos suaves.

### Sugerencias de Maridaje

Carnes suaves, en especial pollo, caza, peces de río, salmón, trucha, quesos blancos (Camembert y Brie), pizzas y pastas con salsa suave.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*



*Gregório Salton, enólogo*