

SALTON TALENTO 2012

Vinho Fino Tinto Seco



COMPOSIÇÃO VARIETAL

50% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
20% Tannat

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha: Cabernet Sauvignon
Tannat
Serra Gaúcha: Merlot



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Após a seleção de cachos, cada uma das variedades de uva é desengaçada e macerada a baixas temperaturas separadamente. Na sequência, são adicionadas leveduras selecionadas que executam o processo fermentativo durante, aproximadamente, dez dias. Uma vez finalizada tal etapa, o vinho é clarificado espontaneamente e trasfegado, para que se realize a fermentação malolática de forma espontânea. Logo, é definida a proporção de cada uma das variedades que compõe o corte final, o qual é conduzido a barricas novas de carvalho francês para o amadurecimento durante doze meses. Concluído este período, o produto é estabilizado, filtrado e engarrafado. Finalmente, as garrafas permanecem evoluindo nas caves da vinícola por, pelo menos, doze meses.

ÁLCOOL 13,5% vol. | AÇÚCAR 3,5 g/l | ACIDEZ TOTAL 70,4 meq/l | pH 3,56

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vista: Límpido, brilhante e de coloração rubi.
Olfato: Aromas de frutas negras frescas e em calda, como ameixa e cereja, em harmonia com notas características do amadurecimento em carvalho, como tostado, tabaco, café e especiarias.
Paladar: Equilibrado, de notável estrutura, sutil acidez, taninos marcantes e final de boca prolongado.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de pasta dura
Embutidos
Massas com molhos condimentados
Carnes vermelhas e de caça

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo