



## SALTON TALENTO

Vino Fino Tinto Seco

### COMPOSICIÓN VARIETAL

50% Cabernet Sauvignon  
30% Merlot  
20% Tannat

### ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha y  
Serra Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

Elaborado con uvas de nuestros mejores viñedos de dos regiones del Rio Grande del Sur. Después de la selección de los racimos y de los granos, los mismo son macerados a una temperatura de 12°C por 5 días. La fermentación y la maceración son realizadas por un tiempo que puede llegar hasta 20 días. Terminado ese tiempo, se realiza el corte y posteriormente es conducido a barricas nuevas de roble francés de 225 litros, para madurar en la cava por 12 meses. El vino es retirado de las barricas y permanece por más de 12 meses en la botella para adquirir la complejidad y armonía con la formación del bouquet.

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 13,5% vol. | AZÚCARES 3,90 g/l | ACIDEZ TOTAL 6,757 meq/l | pH 3,60

\*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Límpido con coloración morado intenso.
- **Olfato:** Aromas de frutas rojas, compotas de frutas, champiñones, chocolate, alcanfor y flores de acacia.
- **Paladar:** Su sabor es intenso con taninos suaves que brindan una buena estructura.

### Sugerencias de Maridaje

Carnes rojas, carne de caza, quesos fuertes y pastas sazonales.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*