



## SALTON VIRTUDE

Vino Fino Blanco Seco

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Chardonnay

### ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

El mosto es extraído luego presionar racimos enteros en prensadoras neumáticas, obteniéndose un bajo rendimiento de líquido y una calidad superior. El mismo, es clarificado espontáneamente hacia bajas temperaturas, donde se adicionarán específicas levaduras dando inicio a la fermentación alcohólica en los tanques. Una vez que el proceso fermentativo este establecido, parte del mosto es enviado hacia barricas de roble, tanto de origen francés como norteamericano, donde seguirá fermentando. Concluida la fermentación, el vino permanece en contacto con las levaduras durante seis meses, intervalo en el cual los posos finos son puestos en suspensión periódicamente, a través de la practica conocida como batonnage. Finalmente, el vino que fermentó en tanques es cortado con el que fermentó en barricas, equilibrando las características sensoriales de cada fermentación. El corte es estabilizado y filtrado para por fin, ser embotellado.

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 1,91g/l | ACIDEZ TOTAL 84,55 meq/l | pH 3,29

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

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Su coloración es amarillo paja con algunos reflejos verdosos.
- **Olfato:** Su aroma expresa notas frutales de ananá, cítricos, durazno y frutos de pulpa blanca, además de tonos de flor de naranja, en un delicado equilibrio con las características que entregan los barriles de roble, como vainilla y miel.
- **Paladar:** En la boca, su entrada es delicada, seguida por una firme acidez que provoca una sensación refrescante. Posee un cuerpo consistente y un agradable final de boca.

### Sugerencias de Maridaje

Quesos de maduración media, platos con peces blancos y rosados, preparados con carnes blancas de aves, platos con carne de cerdo y risoto leves.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*