

# Características Técnicas

## SALTON SEPTIMUM



### *produto*

Salton Septimum  
Vinho Fino Tinto Seco

### *composição*

Teroldego  
Cabernet Sauvignon  
Merlot  
Marselan  
Tannat  
Petite Syrah  
Cabernet Franc

### *terroir*

Serra e Campanha Gaúcha

### *safra*

2012

### *elaboração*

São selecionados os melhores cachos das sete castas que compõem o corte, os quais são homogeneizados e macerados em tanque a 12°C durante cinco dias.

Posteriormente, o mosto recebe leveduras selecionadas, inicia o processo fermentativo e é conduzido a barricas de carvalho de 225 litros, onde fermenta durante dez dias. Diariamente, é efetuado o pisage, que consiste em submergir as partes sólidas no líquido em fermentação, incrementando a extração de compostos polifenólicos da uva.

Terminada a fermentação, é realizado o descube. O vinho permanece em tanques durante alguns meses, onde realiza a fermentação malolática. Após, é centrifugado e enviado a barricas novas de carvalho francês de tostado médio, onde permanece amadurecendo por doze meses.

Finalmente, é filtrado e engarrafado para permanecer repousando nas caves da Vinícola

### *análise organoléptica*

Límpido e de vivaz coloração rubi, apresenta aromas complexos, com delicadas notas de frutas vermelhas e negras em compota, e marcados toques balsâmicos, notas mentoladas e de eucalipto, além de nuances de cacau, tabaco e defumado. Elegante e delicado, de acidez equilibrada, taninos aveludados e final de boca acentuado.

### *dados analíticos*

Álcool: 13,5% vol.  
Volume: 750ml  
Açúcares: 3,7 g/l  
Acidez total: 66,8 meq/l  
pH: 3,55

### *sugestões de harmonização*

Risotos de queijos e de cogumelos. massas recheadas com molhos condimentados, carnes de gado e de caça assadas nas brasas.

*Siga as suas preferências!  
Explore novas harmonizações!*

VINÍCOLA  
**SALTON**  
[www.salton.com.br](http://www.salton.com.br)