

Características Técnicas

SALTON CLASSIC TANNAT



produto

Salton Classic Tannat
Vinho Fino Tinto Seco

composição

Tannat

terroir

Campanha Gaúcha

elaboração

Após a extração do cabinho, a uva foi esmagada e fermentada com fermentos selecionados por um período de 10 dias em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada de no máximo 25°C. O vinho possui leve passagem por barricas de carvalho norte-americanas de 225 litros.

análise organoléptica

Coloração roxa púrpura intensa (amoras maduras). Somam-se aromas de fumaça, chocolate, ameixas pretas secas, baunilha e mirtilo. Macio equilibrado, com muito corpo e excelente permanência de sabor na boca, retrogosto pronunciado de chocolate e ervas.

dados analíticos

Álcool: 13% vol.
Açúcares: 3,8 g/l
Acidez total: 68 meq/l
pH: 3,66
Volume: 750 ml

acompanhamentos ideais

Carnes vermelhas, de caça ou de porco
Coxas de pato ou ganso
Massas
Queijos fortes

*Siga as suas preferências!
Explore novas harmonizações!*

VINÍCOLA
SALTON
www.salton.com.br