

Características Técnicas

SALTON CLASSIC TRIVARIETAL SECO



produto Vinho Fino Tinto Seco

variedades
Bonarda
Merlot
Tempranillo

elaboração
Desengace dos cachos;
Leve esmagamento dos grãos, sem romper a semente;
Envio do mosto aos tanques de fermentação;
Adição de leveduras selecionadas;
Fermentação alcoólica a temperaturas não superiores a 24°C;
Descube;
Clarificação espontânea;
Trasfega;
Estabilização;
Filtração;
Engarrafamento.

análise organoléptica Vivaz coloração rubi, com marcados matizes violáceos. Notas aromáticas de frutas maduras, como morango, amora e ameixa. Em boca, apresenta uma sutil acidez, taninos redondos e retrogosto marcadamente frutado.

sugestões de harmonização
Queijos de pasta dura
Carnes vermelhas
Massas com molho de tomates

**Siga as suas preferências!
Explore novas harmonizações!**

dados analíticos
Álcool: 12,5% vol.
Açúcares: 1,8 g/l
Acidez total: 71 meq/l
pH: 3,59

VINÍCOLA
SALTON
www.salton.com.br