

# Características Técnicas

SALTON CLASSIC TRIVARIETAL SUAVE



**produto** Vinho Fino Tinto Suave

**variedades** Syrah  
Sangiovese  
Merlot

**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;  
Adição de mosto concentrado;  
Estabilização;  
Filtração;  
Engarrafamento.

**análise organoléptica** Vivaz coloração rubi, com leves matizes violáceos. Aromas de frutas frescas e em compota, como ameixa, framboesa e cereja. Seu paladar é suavemente adocicado, com uma acidez equilibrada e um agradável final de boca.

**dados analíticos** Álcool: 12% vol.  
Açúcares: 30 g/l  
Acidez total: 78 meq/l  
pH: 3,62

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

**sugestões de harmonização**

Queijos azuis  
Pratos com molhos agrídoces  
Sobremesas com frutas

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