

SALTON INTENSO MARSELAN 2017

Vinho Fino Tinto Seco



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Marselan

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Envio das bagas ao tanque de fermentação
- Maceração pré-fermentativa a frio
- Adição de leveduras selecionadas
- Fermentação alcoólica a temperaturas entre 23°C e 25°C
- Descube
- Clarificação espontânea
- Trasega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

ÁLCOOL 13% vol. | AÇÚCAR 2,8 g/l | ACIDEZ TOTAL 75 meq/l | pH 3,47

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Vivaz coloração rubi com reflexos púrpura.
- **Olfato:** Destacados aromas de frutas frescas, como ameixa, mirtilo, framboesa e cereja, além de delicadas notas florais de violeta.
- **Paladar:** Saboroso, com taninos elegantes, acidez equilibrada e retrogosto frutado.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de maturação média.
Pizzas.
Risotos.
Massas com molhos leves.
Carnes vermelhas grelhadas.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo