

SALTON INTENSO MARSELAN

Vino Fino Tinto Seco



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Marselan

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Se desmenuzan los racimos y se aplastan suavemente las uvas para no romper las semillas. Se envía el mosto a los tanques de fermentación y se comienza con la maceración pre fermentativa en temperaturas bajas. Se le agregan las levaduras correspondientes y comienza el proceso de fermentación a temperatura controlada entre los 23°C Y 25°C. Luego se descube, se realiza la clarificación espontánea, el trasiego, la fermentación maloláctica, centrifugación, estabilización y el embotellamiento

DATOS ANALÍTICOS

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

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Vivaz coloración rubí con reflejos púrpura.
- **Olfato:** Destacados aromas de frutas frescas, como ciruelas, arándano, frambuesa y cereza, además de delicadas notas florales de violeta.
- **Paladar:** Sabroso, con taninos elegantes, acidez equilibrada y retrogusto frutado.

Sugerencias de Maridaje

Quesos de maduración media, pizzas, risottos, pastas con salsas espumosas y carnes rojas a la parrilla.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo