

SALTON INTENSO PINOT NOIR 2017

Vinho Fino Tinto Seco



COMPOSIÇÃO VARIETAL

100% Pinot Noir

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 20°C e 22°C
- Descube
- Clarificação espontânea
- Trasfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Passagem por carvalho francês e americano durante três meses
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

ÁLCOOL 12,5% vol. | AÇÚCAR 3,2 g/l | ACIDEZ TOTAL 71 meq/l | pH 3,46

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante e de delicada coloração vermelho grená.
- **Olfato:** Aromas de frutos vermelhos frescos, como cereja e framboesa, e morangos em calda, além de sutis notas de especiarias.
- **Paladar:** Corpo leve, com delicados taninos e equilibrada acidez.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de maturação média.
Massas com molhos leves.
Pizzas.
Carnes vermelhas magras.
Carnes de caça.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo