

## SALTON INTENSO PINOT NOIR

Vino Fino Tinto Seco

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Pinot Noir

### ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

Se desmenuzan los racimos y se aplastan suavemente las uvas para no romper las semillas. El mosto es enviado a los tanques de fermentación y se comienza con la maceración pre fermentativo en temperaturas bajas. Se le agregan las levaduras correspondientes e inicia el proceso de fermentación a temperatura controlada entre los 20°C Y 22°C. Luego se descube, se realiza la clarificación espontánea, el trasiego, la fermentación maloláctica, se centrifuga y es pasado a barricas de roble francés y americano durante tres meses. Para terminar, se estabiliza, filtra y embotella

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 12,5% vol. | AZÚCARES 3,2g/l | ACIDEZ TOTAL 71 meq/l | pH 3,46  
\*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante y de suave coloración rojo granate.
- **Olfato:** Aromas de frutos rojos frescos, como cereza y frambuesa, y fresas en almíbar además de sutiles notas de especias.
- **Paladar:** Liviano, con suaves taninos y equilibrada acidez.

### Sugerencias de Maridaje

Quesos de maduración media, pastas con salsas espumosas, pizzas, carnes rojas magras y carnes de caza.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*



*Gregório Salton, enólogo*