

## SALTON INTENSO ROSÉ 2018

Vinho Fino Rosé Meio Seco



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Merlot

### ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Maceração pré-fermentativa
- Prensagem das bagas em prensas pneumáticas
- Clarificação do mosto a baixas temperaturas
- Adição de leveduras selecionadas
- Fermentação alcoólica a temperaturas entre 16°C e 18°C
- Clarificação espontânea
- Trasega
- Centrifugação
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

ÁLCOOL 12,5% vol. | AÇÚCAR 8,5 g/l | ACIDEZ TOTAL 78 meq/l | pH 3,20

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Vivaz coloração vermelho cereja.
- **Olfato:** Marcados aromas de frutas frescas, como morango, mirtilo, cereja e framboesa, além de notas florais de rosas.
- **Paladar:** Delicado, refrescante e sabor frutado.

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Canapés.  
Queijos frescos.  
Saladas.  
Risotos leves.  
Carnes brancas.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*