

SALTON INTENSO ROSÉ

Vino Demi-Sec Rosé



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Merlot

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Se desmenuzan los racimos y se aplastan suavemente las uvas para romper las semillas. El mosto es enviado a los tanques de fermentación donde se agregan las levaduras correspondientes para la fermentación alcohólica y se mantiene a temperaturas no superiores a los 25°C. Luego se descube, se realiza la clarificación espontánea y el trasiego. Una vez realizado el corte de los vinos de las dos regiones, se maduran en barricas de roble francés durante seis meses. Para terminar, se estabiliza, filtra y embotella para dejar reposar en la bodega durante mínimo seis meses.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 15 g/l | ACIDEZ TOTAL 95 meq/l | pH 3,16

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Coloración rojo cereza.
- **Aromas:** Aromas intensos de frutas silvestres frescas como fresa, cereza y frambuesa.
- **Paladar:** Acidez ligeramente dulce, refrescante y equilibrada.

Sugerencias de Maridaje

Canapés y ensaladas, quesos frescos risottos livianos.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo