

SALTON INTENSO TANNAT 2017

Vinho Fino Tinto Seco



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Tannat

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 23°C e 25°C
- Descube
- Clarificação espontânea
- Trasfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

ÁLCOOL 12,5% vol. | AÇÚCAR 3,2 g/l | ACIDEZ TOTAL 87 meq/l | pH 3,40

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante e de coloração rubi com nuances violáceos.
- **Olfato:** Aromas de pequenos frutos frescos, como amora e groselha, além de sutis notas de pimenta verde, eucalipto e ervas finas.
- **Paladar:** De corpo médio, taninos agradáveis, acidez equilibrada e final de boca prolongado.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos maturados.
Risotos condimentados.
Massas com molhos vermelhos.
Carnes vermelhas assadas.
Carnes de caça.

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo