

SALTON INTENSO TANNAT

Vino Fino Tinto Seco



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Tannat

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Se desmenuzan los racimos y se aplastan suavemente las uvas para no romper las semillas. Se envía el mosto a los tanques de fermentación y se comienza con la maceración pre fermentativa en temperaturas bajas. Se le agregan las levaduras correspondientes y comienza el proceso de fermentación a temperatura controlada entre los 23°C Y 25°C. Luego se descube, se realiza la clarificación espontánea, el trasiego, la fermentación maloláctica, centrifugación, estabilización y el embotellamiento.

DATOS ANALÍTICOS

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

*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante y de coloración rubí con matices violáceos.
- **Olfato:** Aromas de pequeños frutos frescos, como mora y grosella además de sutiles notas de pimienta verde, eucalipto y hierbas finas.
- **Paladar:** De cuerpo medio, taninos agradables, acidez equilibrada y final de boca prolongado.

Sugerencias de Maridaje

Quesos curados, risottos picantes, pastas con salsas rojas, carnes rojas asadas y carnes de caza.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo