

SALTON INTENSO CABERNET FRANC

Vino Fino Tinto Seco



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Franc

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalille de los racimos
- Envío de las bayas al tanque de fermentación
- Maceración pre-fermentativa en frío
- Adición de levaduras seleccionadas
- Fermentación alcohólica a temperaturas en torno de 23°C y 25°C
- Descube
- Clarificación espontánea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Estabilización
- Filtración
- Embotellamiento

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCARES 1,6 g/l | ACIDEZ TOTAL 70 meq/l | pH 3,54

***Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.**

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Coloración rubí brillante con notas violáceas.
- **Aromas:** Intensos aromas de pequeños frutos rojos, con notas de frambuesa, arándano y mora, además de notas florales y de hierbas.
- **Paladar:** De cuerpo medio, taninos delicados, acidez equilibrada y retrogusto frutado.

Sugerencias de Maridaje

Quesos de maduración media, risottos, pastas con salsa de tomates, carnes rojas a la parrilla, carnes de caza asadas.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo