

## SALTON INTENSO MALBEC

Vino Fino Tinto Seco



### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

### ORIGEN DE LAS UVAS

Mendoza, Argentina



### 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 2,2 g/l | ACIDEZ TOTAL 80 meq/l | pH 3,20

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

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Coloración bordó con tonos violáceos.
- **Aromas:** Aromas frutados de ciruela, mermelada, higos secos y pasas de uva, además de notas balsámicas y especias.
- **Paladar:** Textura aterciopelada con una sutil acidez y taninos sedosos.

### Sugerencias de Maridaje

Empanadas de carne, quesos de pasta dura, pastas con salsa de tomate y carnes rojas asadas.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*