



VINÍCOLA SALTON

SALTON INTENSO TINTO SUAVE

VINHO FINO TINTO SUAVE



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Merlot
Cabernet Franc

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
- Trasega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Estabilização
- Adoçamento
- Filtração
- Engarrafamento

ÁLCOOL 12,5% vol. | AÇÚCAR 33 g/l | ACIDEZ TOTAL 81 meq/l | pH 3,56

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante e de coloração rubi com nuances violáceos
- **Olfato:** Aromas de frutas frescas, como morango, framboesa e amora
- **Paladar:** De corpo médio, paladar adocicado e acidez equilibrada

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos azuis
Aperitivos
Sobremesas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo