



# VINÍCOLA SALTON

## SALTON SEPTIMUM 2018

VINHO FINO TINTO SECO



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Marselan  
Merlot  
Cabernet Sauvignon  
Tannat

Alicante Bouschet  
Arinarnoa  
Cabernet Franc

### ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção de cachos no vinhedo
- Desengace dos cachos
- Envio das bagas ao tanque de fermentação
- Homogeneização e maceração pré-fermentativa em tanque
- Inoculação com leveduras específicas
- Início da fermentação alcoólica em tanque
- Tráfega para barricas de carvalho de 225 litros
- Continuação da fermentação alcoólica em barrica, com dois pisages diários
- Maceração pós-fermentativa em barrica durante sete dias
- Descube para tanque
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Tráfega para barricas de carvalho francês, de tostado médio, de segundo uso
- Amadurecimento durante 12 meses
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

ÁLCOOL 13% vol. | AÇÚCAR 2 g/l | ACIDEZ TOTAL 84 meq/l | pH 3,45

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Límpido, brilhante e de coloração vermelho rubi
- **Olfato:** Aromas de frutos silvestres frescos, como framboesa, groselha e mirtilo, além de toques florais, de cacau, folhas de tabaco, caramelo e especiarias
- **Paladar:** De tanino aveludado, acidez equilibrada e final de boca prolongado

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Massas recheadas com molhos condimentados  
Pratos com carnes vermelhas  
Carnes de caça assadas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*