



VINÍCOLA SALTON

CLASSIC CORTE TINTO SUAVE

VINHO FINO TINTO SUAVE



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Merlot
Tannat
Cabernet Franc

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha
Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Envio das bagas ao tanque de fermentação
- Adição de leveduras selecionadas
- Fermentação alcoólica a temperaturas entre 20°C e 22°C
- Descube
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Estabilização
- Adoçamento
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 12% vol. | AÇÚCARES 40 g/l | ACIDEZ TOTAL 83 meq/l | pH 3,53

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante e de coloração rubi com nuances violáceos
- **Olfato:** Aromas de frutos do bosque frescos, como morango, mirtilo e groselha
- **Paladar:** De corpo médio, paladar adocicado e acidez equilibrada

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos
Pizzas
Sobremesas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo