



# VINÍCOLA SALTON



## SALTON INTENSO CORTE TINTO SECO

VINHO FINO TINTO SECO

### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Merlot  
Tannat

### ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Envio das bagas a tanques de inox
- Maceração pré-fermentativa
- Fermentação alcoólica com remontagens diárias
- Descube
- Clarificação espontânea
- Tráfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Amadurecimento em tanques de inox com aduelas de carvalho francês e americano
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

ÁLCOOL 13,5% vol. | AÇÚCAR 2,4 g/l | ACIDEZ TOTAL 76 meq/l | pH 3,67

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante e de coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de frutos do bosque, frutos frescos em conjunto a notas de especiarias, eucalipto e menta
- **Paladar:** Corpo médio, taninos aveludados e acidez equilibrada

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de maturação média  
Massas com molho de tomates  
Carnes vermelhas assadas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*