



# VINÍCOLA SALTON

## SALTON GERAÇÕES MÁRIO SALTON 2017

VINHO FINO TINTO SECO



### COMPOSIÇÃO VARIETAL

34% Tannat  
31% Marselan  
25% Merlot  
10% Cabernet Sauvignon

### 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
- Maceração pós-fermentativa
- Descube
- Clarificação espontânea
- Trásfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Amadurecimento em barricas de carvalho francês e americano durante 24 meses
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13% vol. | AÇÚCARES 3,1 g/l | pH 3,57 | ACIDEZ TOTAL 78 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, com vivaz coloração rubi
- **Olfato:** Aromas delicados e complexos, de frutas vermelhas maduras como cerejas e morangos em calda, com notas de chocolate, frutos secos e pimenta preta.
- **Paladar:** De corpo equilibrado, com acidez estruturante e taninos macios e elegantes, é marcado por um prolongado final de boca.

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos maturados  
Massas recheadas  
Carnes vermelhas e de caça assadas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*