



VINÍCOLA
SALTON



SALTON INTENSO CHARDONNAY 2022

VINHO FINO BRANCO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Chardonnay

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 14% vol. | AÇÚCARES 1,3 g/l | pH 3,27 | ACIDEZ TOTAL 89 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração amarelo claro, com reflexos esverdeados
- **Olfato:** Intensos aromas frutados, com notas de abacaxi, maçã e pera, além de notas de flor de laranjeira
- **Paladar:** Leve, fresco, com final de boca marcado por notas frutadas

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Canapés
Risotos leves
Carnes brancas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo