



VINÍCOLA
SALTON

SALTON ATOS BRANCO DE MACERAÇÃO 2022

VINHO FINO BRANCO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Malvasia
Viognier

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Envio das bagas a tanques de inox
- Maceração pré-fermentativa durante 5 dias
- Fermentação alcoólica com remontagens diárias
- Maceração pós-fermentativa durante 21 dias
- Descube
- Centrifugação
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 10,5% vol. | AÇÚCARES 2 g/l | pH 3,44 | ACIDEZ TOTAL 74 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração amarelo palha, com reflexo acobreados
- **Olfato:** Aromas de ervas, como alecrim, tomilho e manjerona, além de notas florais de lavanda e frutos cítricos
- **Paladar:** Leve, refrescante e com sutil presença de taninos

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos de média maturação
Frutos do mar
Carnes brancas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo

