



SALTON INTENSO CORTE TINTO SUAVE

VINHO FINO TINTO SUAVE

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Merlot
Cabernet Franc

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
- Trásfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Corte
- Amadurecimento em tanques de inox com aduelas de carvalho francês e americano
- Estabilização
- Adoçamento
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 12,5% vol. | AÇÚCARES 30 g/l | pH 3,55 | ACIDEZ TOTAL 75 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração vermelho rubi
- **Olfato:** Aromas de pequenos frutos frescos, como groselha, morango e amora, além de notas de tostado e mocha
- **Paladar:** Corpo médio, sabor adocicado e acidez equilibrada

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos azuis
Pizzas
Sobremesas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo