



SALTON INTENSO PINOT NOIR 2021

VINHO FINO TINTO SECO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Pinot Noir

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
- Amadurecimento em tanques de inox com aduelas de carvalho francês e americano
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 13% vol. | AÇÚCARES 3,6 g/l | pH 3,73 | ACIDEZ TOTAL 72meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de sutil coloração vermelho grená
- **Olfato:** Aromas de frutas maduras, como ameixa e amora, além de notas de uvas passas, especiarias e cogumelos
- **Paladar:** Corpo leve, com delicados taninos e acidez equilibrada

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Massas
Pizzas
Carnes vermelhas magras

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo