

## SALTON GERAÇÕES MÁRIO SALTON 2017

VINO FINO TINTO SECO



### COMPOSICIÓN VARIETAL

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

### ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalille de los racimos
- Envío de las bayas a los tanques de acero inoxidable
- Maceración pre fermentativa
- Fermentación alcohólica con remontajes diarios
- Maceración post fermentativa
- Descube
- Clarificación espontanea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Maduración en tanques de acero inoxidable del Marselan y en barricas de roble francés y americano del corte de Tannat, Merlot y Cabernet Sauvignon durante 24 meses
- Estabilización
- Filtración
- Embotellamiento

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCAR 3,1 g/l | ACIDEZ TOTAL 78 meq/l | pH 3,57

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, con vivaz coloración rubí
- **Olfato:** Aromas finos y complejos, con notas de jarabe de cereza, fresas en compota, chocolate amargo, frutos secos y pimienta
- **Paladar:** De cuerpo equilibrado, con acidez estructurante, taninos suaves y final de boca prolongado

### Sugerencias de Maridaje

Quesos curados  
Pastas rellenas  
Carnes rojas y de caza asadas

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*