



SALTON INTENSO CABERNET SAUVIGNON 2023

VINO TINTO SECO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Cabernet Sauvignon

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Envío de las uvas a tanques de acero inoxidable
- Maceración pre-fermentativa
- Fermentación alcohólica con remontajes diarios
- Descube
- Clarificación espontánea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Maduración en tanques de acero inoxidable con duelas de roble francés y americano
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 13,5% vol. | AZÚCARES 3,5 g/l | PH 3,80 | ACIDEZ TOTAL 70 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rojo rubí
- **Olfato:** Aromas de frutas negras frescas, como ciruela y arándano, además de notas de eucalipto, cacao, pimienta negra y tostado
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos aterciopelados, cuerpo medio y final persistente

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos de maduración media
Risottos
Carnes rojas

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo