

DESDE  1910

SALTON

SALTON INTENSO CORTE TINTO SECO

VINO TINTO SECO



COMPOSICIÓN VARIETAL

Merlot
Tannat

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

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

ALCOHOL 13,5% vol. | AZÚCARES 2,8 g/l | PH 3,65 | ACIDEZ TOTAL 75 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, de color rojo rubí
- **Olfato:** Aromas de frutos del bosque y frutas frescas, junto con notas de especias, eucalipto y menta
- **Paladar:** Cuerpo medio, taninos aterciopelados y acidez equilibrada

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos de maduración media
Pastas con salsa de tomate
Carnes rojas asadas

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo