



SALTON INTENSO MERLOT 2023

VINO TINTO SECO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Merlot

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
- 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 3,60 | ACIDEZ TOTAL 75 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rojo rubí
- **Olfato:** Aromas de frutas rojas frescas, como cereza y frambuesa, además de notas de menta, caramelo y vainilla
- **Paladar:** Aromas de frutas rojas frescas, como fresa y frambuesa, además de notas de especias y tostado

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos de maduración media
Risottos
Carnes rojas

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo