

SALTON PARADOXO PINOT NOIR 2020

VINO FINO TINTO SECO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Pinot Noir

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

El proceso comienza con el despalillado de los racimos. A continuación, las bayas se envían a depósitos de acero inoxidable para la maceración prefermentativa. Después, comienza el proceso de fermentación alcohólica, con remontados diarios. Una vez finalizado este proceso, tiene lugar la maceración postfermentativa y la decubación. Seguidamente tiene lugar la clarificación espontánea, seguida del trasiego, la fermentación maloláctica y la centrifugación. Posteriormente, el líquido se introduce en barricas de roble americano y francés para madurar durante 12 meses. Por último, el vino se estabiliza, y es filtrado y embotellado.

ALCOHOL 13% vol. | AZÚCAR 3,4 g/l | PH 3,51 | ACIDEZ TOTAL 87 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, con un delicado color granate
- **Olfato:** Aromas de compota de frutos rojos, como fresas y cerezas, así como notas especiadas, como pimienta negra, clavo y canela
- **Paladar:** Acidez equilibrada, taninos sedosos y un retrogusto caracterizado por notas de roble

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos blandos
Risottos
Carnes a la parrilla

*SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo

