



## SALTON IP CAMPANHA GAÚCHA VINHEDO DA LEBRE - CABERNET SAUVIGNON 2022

VINHO NOBRE TINTO SECO

### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Cabernet Sauvignon

### ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Envio das bagas a tanques de inox
- Maceração pré-fermentativa
- Fermentação alcoólica com remontagens diárias
- Maceração pós-fermentativa
- Descube
- Clarificação espontânea
- Trásfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Amadurecimento em barricas de carvalho francês e americano durante 9 meses
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

Gradação alcoólica 14,5% vol. | Açúcares 3,6 g/l | pH 3,71 | Acidez total 79 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração vermelho rubi
- **Olfato:** Aromas de frutas vermelhas, como morango e framboesa, além de notas florais e de especiarias, como alcaçuz, pimenta preta e louro
- **Paladar:** Elegante, de acidez, álcool e taninos equilibrados e final de boca de agradável persistência

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos e embutidos  
Massas recheadas  
Carnes vermelhas assadas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*