



Salton Classic Cabernet Sauvignon

DESCRIÇÃO

Elaborado a partir da variedade Cabernet Sauvignon. O vinho é fermentado por 15 dias e amadurecido por até 6 meses em barricas de carvalho norte-americano.

ACOMPANHAMENTOS

Carnes vermelhas, massas com molhos vermelhos e queijos.

TEMPERATURA DE CONSUMO

14° - 16°C

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA

12,5%vol

VOLUME

750ml

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vinho límpido, com coloração roxo amora madura. Nariz complexo, frutos vermelhos, especiarias, uva passa, pimenta, eucalipto, violetas, ameixa passa, excelente permanência do sabor.

[VOLTAR](#)

INSTITUCIONAL | PRODUTOS



- INSTITUCIONAL
- PRODUTOS
- ELABORAÇÃO
- VINHOS E SABORES
- REPRESENTANTES
- NOTÍCIAS
- NEWSLETTER
- ATENDIMENTO

- LOJA VIRTUAL
- HOTSITE 100 ANOS
- PÁGINA INICIAL

Acompanhe-nos!



APREZIE COM MODERACÃO

SEDE PROJETO & ARQUITETURA: JÚLIO POZZETTO

© 2011 VINÍCOLA SALTON. TODOS OS DIREITOS RESERVADOS



Prova no Supermercado Angeloni em 12/05/2012.