



Salton Talento

Composição: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 10% Tannat.

Após a colheita manual, as uvas são selecionadas, o cacho e os melhores grãos. Após uma maceração fria pré-fermentativa segue para a fermentação e a maceração tradicional que pode durar até 20 dias.

Após clarificação espontânea o vinho é acondicionado em barricas de carvalho francês novo meio tostado, por um período de um ano e após mais um ano de amadurecimento em nossas caves.

Carnes vermelhas, caça, massas com molhos fortes, massas recheadas, queijos de massa dura. Acompanha também a tradicional feijoada.

16° - 18°C

13% vol

750ml

Límpido com coloração roxo intenso com bouquet que lembra ameixa e uvas passas, pequenos frutos negros (cassis, amora, mirtilo e framboesa), algo de violeta, chocolate, cogumelo, nozes. Seu sabor é penetrante canforado, com taninos macios, sedosos e marcantes. Excelente retrogosto de frutas e grande permanência do sabor no paladar.

Prova no Circuito Brasileiro de Degustação, etapa Porto Alegre, 13/09/2012.