

Características Técnicas

SALTON PARADOXO CHARDONNAY



produto Salton Paradoxo Chardonnay
Vinho Fino Branco Seco

composição Chardonnay

terroir Campanha Gaúcha

safra 2013

elaboração Logo depois da extração do mosto em prensas pneumáticas, é efetuado o *debourbage* a frio para clarificar o mesmo, e separá-lo de suas borras grossas. A fermentação alcoólica é iniciada com a inoculação de fermentos selecionados, os quais garantem um processo fermentativo completo e uma potencialização das características do produto. 20% do mosto é levado à barricas de carvalho norte-americano para que siga com a fermentação. O restante continua em tanques de aço inoxidável a uma temperatura controlada de 17°C. Uma vez concluída a fermentação, o vinho em barricas permanece seis meses sobre as leveduras, com *battonages* semanais. Finalmente, é efetuado o corte entre os dois vinhos, seguido da estabilização, clarificação, filtração e do engarrafamento.

análise organoléptica Mostra-se límpido e brilhante, com coloração amarela e destacados reflexos esverdeados. Seus aromas são predominantemente de frutas cítricas e frutas de polpa branca, além de agradáveis notas de baunilha, chocolate e leveduras. Quando levado à boca, proporciona uma entrada suave, seguida de uma acidez vibrante, corpo consistente e um final de boca frutado.

dados analíticos Álcool: 13,5% vol.
Açúcares: 2,8g/l
Acidez total: 82,4 meq/l
pH: 3,30
Volume: 750ml

sugestões de harmonização Queijos maturados de pasta mole, com Brie e o Camembert
Carnes brancas grelhadas
Peixes assados, em especial os com molhos
Massas com molhos leves

*Siga as suas preferências!
Explore novas harmonizações!*

VINÍCOLA
SALTON
www.salton.com.br

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Prova safra 2013 durante jantar em 06/06/2015, Pousada do Casarão, Bagé/RS.*