

<http://www.salton.com.br/novo/produtosDet.aspx?id=25&pg=produtos>

Salton Classic Merlot, 2008



DESCRIÇÃO:

Safra: 2008 - Após o desengace, as uvas são esmagadas, maceradas e fermentadas com fermentos selecionados, por um período de até 15 dias. Depois disso, o vinho passa por estágio em tanques de aço inox e permanece por até 6 meses em barricas de carvalho norte-americano.

ACOMPANHAMENTOS:

Carnes vermelhas, massas com molho vermelho e queijos.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

14° - 16°C

CARACERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Vinho límpido de coloração roxa rubi, com matrizes violáceas, aroma de frutas silvestres, amora, framboesa, chocolate e nozes. Seu sabor é macio e agradável de taninos, madeiras, excelente equilíbrio e permanência de sabor.

*Truta com crosta de amêndoas, no Restaurante Piccolo Paradiso .
Almoço em Gramado/RS em 18 de maio de 2010.*