

Características Técnicas

SALTON SEPTIMUM



produto Salton Septimum
Vinho Fino Tinto Seco

composição Tannat
Ancelota
Merlot
Cabernet Franc
Teroldego
Cabernet Sauvignon
Marselan

terroir Campanha Gaúcha

safr 2009

elaboração São selecionados os melhores grãos das sete castas que compõem o corte, os quais são homogeneizados e macerados em tanque a 10°C durante 5 dias. Posteriormente, o mosto recebe as leveduras e é conduzido a barricas de carvalho 225l, onde fermenta durante 15 dias. Diariamente é efetuado o *pisage*, que consiste em submergir as partes sólidas no líquido em fermentação, incrementando a extração de compostos polifenólicos da uva. Terminada a fermentação, o vinho é levado a barricas novas de carvalho francês, onde permanece amadurecendo por um ano. Logo, é estabilizado e clarificado para, por fim, ser colocado na garrafa, onde permanece repousando durante um ano nas caves da Vinícola.

análise organoléptica Profundo e brilhante na sua coloração, demonstra matizes bordô e rubi. Seu aroma expressa a complexidade da integração de sete castas, em equilíbrio com as mais legítimas características do carvalho. Neste conjunto se distinguem caracteres de frutos secos, notas balsâmicas, frutas vermelhas e negras maduras, além de toques de baunilha e especiarias. No paladar, apresenta um sabor igualmente complexo e estruturado com uma veludada adstringência, devido a seus taninos redondos, e um acentuado final de boca.

dados analíticos Álcool: 13% vol.
Volume: 750ml
Açúcares: 3,7 g/l
Acidez total: 71,8 meq/l
pH: 3,58

sugestões de harmonização

Queijos de pasta dura, em especial conservados em azeite de oliva
Berinjelas *alla parmegiana*
Massas recheadas, como raviólis e tortelones, com molhos condimentados
Carnes de gado e de caça assadas na brasa.

*Siga as suas preferências!
Explore novas harmonizações!*

VINÍCOLA
SALTON
www.salton.com.br

Safr 2012. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 29/09/2018.