

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Salton Desejo 2018
Vinícola	Salton
Safra	2018
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Merlot
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	91 pts Revista Adegas Medalha de Ouro Brazil Wine Challenge 2022

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Família Salton é um dos maiores nomes do vinho brasileiro. Criada em 1910 no município de Bento Gonçalves, a vinícola que foi outrora uma simples casa de pasto, tornou-se uma das maiores e mais conhecidas do país, líder na venda de espumantes no mercado interno desde 2005 e grande promotora dos rótulos brasileiros no cenário internacional.

Mas sua produção não se limita a Serra Gaúcha. Além desta região, a empresa administra vinhedos nos Campos de Cima da Serra, Serra do Sudeste e também na Campanha Gaúcha, uma das mais prolíferas áreas do país para a viticultura. Lá, o clima é caracterizado como temperado, com invernos frios e verões extremamente quentes, além de o solo apresentar composição majoritariamente basáltica e arenosa. Próximo ao paralelo 31°, em meio aos pampas de Santana do Livramento, a linha Coleção de Adegas começa a tomar forma.

Salton Desejo é um vinho elaborado unicamente com a casta Merlot. A vinificação ocorreu em tanques de aço inoxidável e contemplou processos como desengace total dos frutos e macerações pré e pós fermentativas. Parte do vinho amadureceu em barricas francesas e americanas de tosta média, e ao final, as garrafas repousaram nas caves da própria vinícola.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas silvestres frescas e maduras (amora, cereja, mirtilo), especiarias adocicadas, como a baunilha, notas de chocolate meio amargo, coco, tosta e pimenta-do-reino

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e saboroso, tem ótimo corpo, taninos polidos e acidez refrescante; o toque é sedoso, as notas de frutas frescas se destacam e permanecem em seu longo fim de boca

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes



CULINÁRIA