VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Salton Desejo Merlot 2018
Vinícola	Salton
Safra	2018
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Merlot
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	parte do vinho estagia 12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	91 pts Revista Adega | Grande Ouro - Concurso Vinhos e Destilados do Brasil 2022 | 91 Pontos - Concurso Internacional VinhoSub30 2022 | Ouro - Brazil Wine Challenge 2022 | Doble Oro - Vinus Concurso Internacional de Vinos y Licores

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.

O Salton Desejo é um dos rótulos mais importantes de sua gama de topo. É elaborado somente em anos qualitativamente suficientes, com uvas de Merlot provenientes de Santana do Livramento, no paralelo 31° da Campanha Gaúcha, uma região vocacionada a elaboração de alguns dos tintos de mais alto nível do Brasil.

Exibindo grande vivacidade e consistência, a vinificação deste exemplar se deu em tanques de aço inoxidável, contemplando etapas como desengace total dos frutos e macerações pré e pós-fermentativas. Após a conclusão da malolática, parte do vinho amadureceu em barricas francesas e americanas de tosta média por 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

CULINÁRIA

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