

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Salton Talento Blend 2018
Vinícola	Salton
Safra	2018
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat
Teor Alcoólico	13%
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	93 pts Concurso Internacional VinhoSub30 - Brasil 90 pts Revista Adega Ouro - Vinus Concurso Internacional de Vinos y Licores Ouro - Concurso Vinhos e Destilados do Brasil 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, tonou-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 prolíficas 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 Adega começa a tomar forma.

Salton Talento é um corte composto por 66% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot e 17% Tannat, elaborado apenas em safras qualitativamente excelentes. Cada casta foi fermentada separadamente em tanques de aço inoxidável, contemplando etapas como desengace total das frutas e macerações pré e pós fermentativas. Sucedendo à elaboração do corte, parte do vinho amadureceu por 12 meses em barricas de carvalho francês e carvalho americano de tosta média. Após o engarrafamento, o vinho ainda repousou nas caves da vinícola até sua comercialização.

Obs: este exemplar foi servido aos papas Bento XVI e Francisco, em suas respectivas visitas ao Brasil, que

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi vivaz

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas do bosque frescas e maduras (mirtilo, amora e cereja), pimenta-do-reino, baunilha, coco e mocha, acrescentados de um toque terroso, de ervas e até mesmo casta de laranja

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

estruturado e em perfeito equilíbrio, tem taninos finos e íntegros, escoltados por uma acidez suculenta; os sabores das frutas maduras se destacam e permanecem em seu delicioso 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

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA

se encantaram pela qualidade e pediram algumas caixas para levar na volta a Roma.