

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Salton Virtude 2019
Vinícola	Salton
Safra	2019
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	9 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

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 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 Virtude é um 100% varietal de Chardonnay fermentado parcialmente em barricas de carvalho francês. A fração elaborada em carvalho realizou a fermentação malolática, enquanto a parte elaborada em tanques de aço inoxidável não. Todo o conteúdo estagiou sobre as borras finas por 9 meses em seus devidos recipientes. Por fim, foi realizado o corte entre as duas porções de modo a gerar um exemplar requintado e extremamente equilibrado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha com halos dourados



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas de polpa branca maduras (maçã, pera, pêssego), damasco, chocolate branco, especiarias doces (baunilha)



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

sedoso e envolvente, tem acidez cítrica, toque macio e sabores expressivos de frutas de polpa branca maduras, envoltas de delicadas *nuances* de baunilha



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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

ostras in natura, vieiras salteadas na manteiga, mariscos ao bafo com ervas frescas, camarão no tucupi, escargots à la bourguignone, peixes assados na brasa, aves no forno, coelho assado no forno