



*Esta linha Salvattore é um projeto da ambição do enólogo Daniel Salvador em vinificar vinhos modernos e ímpares. É o resultado da soma da vivência enológica em produzir vinhos com qualidade superior, respeitando a cada safra e garantindo seu estilo ao tempo.*

*Esta nova safra quer apresentar a tendência por vinhos mais frescos e de bom potencial, zelando pelo conjunto formador do terroir da casta.*

*Um vinho marcante e especial, digno dos grandes vinhos. Apreciá-lo ainda jovem é um momento ímpar, mas com o tempo de guarda pode proporcionar surpresas.*

**Região:** Serra Gaúcha - Flores da Cunha – RS – Brasil

**Uvas:** 100% Cabernet Franc

**Safra:** 2023

**Enólogos:** Antonio Salvador e Daniel Salvador

**Rendimento em vinhedo:** média de 8.800 Kg/hectare

**Condução nos Vinhedos:** Espaladeira Tradicional

**Maturação:** 50% envelhecido 6 meses em carvalho francês Tostagem média + Sem Tostagem e 50% em tanques de aço inox.

**Estágio em garrafa:** mínimo de 6 meses em cave climatizada

**Vedação:** Cortiça Natural portuguesa

**Gradação Alcoólica:** 12.5%

**Fermentação Alcoólica:** 10 dias em maceração com cascas

**Fermentação Malolática:** 100% realizada espontaneamente em tanques de inox

**Acidez Total:** 5,40 g/L em ácido tartárico

**Açúcar residual:** 2,10 g/L

**pH:** 3,50

**Visual:** Brilhante e penetrante cor rubi e sutil contorno violáceo.

**Aromas:** Muita nitidez da casta. Acentuam-se notas frutadas de cereja, mirtilo e ameixa madura, floral delicado, especiarias e baunilha delicada.

**Em Boca:** No palato tem corpo consistente, delicado e macio, taninos integrados ao vinho com retrogosto prolongado.

**Características Organolépticas:** seu grande destaque são as notas frutadas delicadas e boca envolvente, notas típicas do varietal. A mescla de carvalhos trás uma nova versão, onde a madeira sem tosta evidenciou a nitidez varietal enquanto o carvalho tostado aportou características nobres e particulares.

**Gastronomia:** Queijos leves a médios, carnes vermelhas, massas de molho mediano e pizzas. Tratando-se de um vinho jovial, pode ser harmonizado com pratos do dia-a-dia.

**Temperatura de Serviço:** Servir entre 16° e 20° C. Este vinho pode apresentar alguma precipitação de cristais devido a sua estabilização natural.