



Esta linha Salvattore é um novo projeto que se inicia da ambição do enólogo Daniel Salvador em vinificar vinhos mais modernos e estruturados. É o resultado da experiência enológica em produzir vinhos com qualidade superior, respeitando cada safra, mas sempre garantindo seu estilo ao tempo.

A peculiaridade da uva Merlot está em proteger os polifenóis dos raios nocivos do sol a fim de preservar a riqueza aromática varietal.

Um vinho descomplicado e que agrada a todos paladares. Seu aroma leve e de fácil identificação, com equilíbrio entre acidez e álcool e volume de boca consistente, sugerem seu consumo ainda jovem.

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

Uva: Merlot

Safra: 2022

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedo: média de 9.000 Kg/hectare

Condução nos Vinhedos: Espaldeira Tradicional e Latada Aberta

Maturação: 50% envelhecidos 8 meses em carvalho Francês de Tostagem média. Outros 50% em tanques de aço inox.

Estágio em garrafa: mínimo de 6 meses em cave climatizada

Vedação: Cortiça Natural portuguesa

Grad. Alcoólica: 12,5%

Fermentação Alcoólica: 10 dias em maceração com cascas

Fermentação Malolática: 100% realizada em tanques de inox

Acidez Total: 4,98 g/L em ácido tartárico

Açúcar residual: 2,50 g/L

pH: 3,58

Visual: Cor rubi delicado, brilhante.

Aromas: De perfume delicado e jovial, lembra notas aromáticas como cereja, ameixa, violetas e leve mentolado.

Em Boca: apresenta-se corpo pleno, saboroso onde se destaca os taninos macios e delicados, com retrogosto longo e correto.

Características Organolépticas: um vinho fiel ao varietal e que apresenta sua melhor *performance* quando consumido jovem. Aromas nítidos que valorizam a tipicidade da fruta e densidade de corpo correta, muito equilíbrio que lhe permite versatilidade na temperatura de degustação e na harmonização.

Gastronomia: Queijos brandos, carne vermelha e caça, peixes assados, massas com recheio e pizza. Tratando-se de um vinho leve, 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.