

VINÍCOLA  
**SALVATORE**



*A linha Salvatore é uma homenagem à origem da família oriunda da Itália e por isso representa a linha Reserva de vinhos e espumantes.*

*A safra de 2019 é um marco enológico importante para os vinhos diante dos novos vinhedos, leituras técnicas de vinificação e maturação de menor intervenção e mais apuradas.*

*Um vinho Reserva deve apresentar característica de destaque em sua estrutura organoléptica, taninos potentes mas aveludados, grande expressão da região produtiva e varietal, com evolução positiva ao tempo de envelhecimento.*

*A Vinícola Salvatore expressa através da linha de vinhos Salvatore Reserva seu envolvimento e dedicação com a vitivinicultura. Um vinho envolvente e original, produzido em pequenos lotes, seguindo à risca as tradições da família*

---

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

**Uvas:** 100% Alicante Bouschet      **Safra:** 2019

**Enólogos:** Antonio Salvador e Daniel Salvador

**Rendimento em vinhedo:** 8.0000 Kg/hectare – 1,86 kgs por planta

**Maturação:** Estágio 12 meses em carvalho Americano

**Estágio em garrafa:** 12 meses em cave climatizada

**Vedação:** Cortiça Natural portuguesa

---

**Graduação Alcoólica:** 13,0%

**Fermentação Alcoólica:** 09 dias de fermentação alcoólica com cascas com máxima separação de sementes.

**Fermentação Malolática:** 100% realizada pós descuba

**Acidez Total:** 5,49 g/L em ácido tartárico

**Açúcar residual:** 1,90 g/L

**pH:** 3,40

---

**Visual:** Cor violeta intenso, com toques vermelho escuros.

**Aromas:** Seus aromas instigantes denotam descritores que lembram geleia de frutas negras, ameixa seca, figo em calda, especiarias diversas e delicado nota de mentol.

**Boca:** Entrada de boca potente, mostra-se untuoso pelos taninos potentes em equilíbrio com acidez que lhe dá vida, marcando o fim de boca de forma longa e intensa.

**Características Organolépticas:** um vinho que se resume pela potência e complexidade, sem perder a fineza. Estruturado em seu aspecto gustativo e muito nítido em seus aromas. Grande potencial de envelhecimento.

---

**Gastronomia:** Acompanham queijos fortes e maturados, carnes vermelhas marmorizadas, grelhadas ou assadas, carnes de caça e especiais, massa com condimentos potentes e estruturados.

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

**Decantar:** Para uma melhor apreciação, decantar por no mínimo 30 minutos antes de servi-lo.

[WWW.VINICOLASALVATORE.COM.BR](http://WWW.VINICOLASALVATORE.COM.BR)

FLORES DA CUNHA / SERRA GAÚCHA