

## GRAN BÁCULO

CABERNET SAUVIGNON



*Gran Báculo representa a linha Ícone da Vinícola Salvattore, elaborado somente em safras excepcionais.*

*2012 foi outra safra memorável da Serra Gaúcha, onde uvas de ciclo longo conseguem atingir o ápice na maturação fenólica.*

*Um vinho Gran Reserva deve apresentar atributos superiores em termos técnicos e sua estrutura organoléptica demonstrar a característica essencial do terroir e a visão do enólogo diante das uvas que a natureza lhe proporcionou.*

*Elaborado com uvas da variedade Cabernet Sauvignon, da excepcional safra de 2012, o vinho Gran Báculo é o único vinho do Brasil que possui numeração em suas rolhas e um livro de registro, eternizando cada garrafa e seu comprador.*

---

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

**Uvas:** 100% Cabernet Sauvignon

**Safra:** 2012

**Enólogos:** Antonio Salvador e Daniel Salvador

**Rendimento em vinhedo:** aprox. 5.000 Kg/hectare

**Estágio:** 60% da parcela estagio 10 meses em carvalho francês. Outros 40% estágio apenas em tanque de inox sobre borras finas.

**Data do envase:** 26/06/2014

**Produção em garrafas:** 5950 unidades de 750 ml

**Vedação:** Cortiça Natural

---

**Gradação Alcoólica:** 13,5%

**Fermentação Alcoólica:** 12 dias

**Fermentação Malolática:** 100%

**Acidez Total:** 6,15 g/L em ácido tartárico

**pH:** 3,19

---

**Visual:** Predominância do tom vermelho púrpura com sutis reflexos de evolução.

**Aromas:** Delicado e elegante lembra notas de pimenta preta, especiarias, chocolate, ameixa-preta seca e cassis.

**Em Boca:** É um vinho que apresenta entrada atraente, ótima estrutura, com taninos marcantes e redondos, persistência longa e macia. Ótima acidez que dará vida longa ao produto.

**Características Organolépticas:** um vinho delicado e profundo, que evidencia o benefício do envelhecimento. Um vinho destinado a guarda pela riqueza tânica e excepcional pH.

---

**Gastronomia:** Carnes vermelhas, massas com molho estruturado, caça e demais carnes fortes e queijos maduros.

**Temperatura de Serviço:** Servir entre 18° e 20° C. Este vinho pode apresentar alguma precipitação de cristais devido a sua estabilização natural.

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