

SALVATORE

Reserva

Cabernet Sauvignon



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

A safra de 2016 foi de qualidade superior na Serra Gaúcha, com média regular de pluviosidade e boa alternância de temperaturas entre dias e noites.

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.

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% Cabernet Sauvignon

Safra: 2016

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedo: aprox. 8.000 Kg/hectare

Maturação: Estágio por 10 meses em carvalho francês de uma parcela do lote e descanso em tanques de aço inox em contato com borras finas.

Estágio em garrafa: mínimo de 12 meses em cave climatizada

Vedação: Cortiça Natural portuguesa

Gradação Alcoólica: 12,6%

Fermentação Alcoólica: 11 dias com presença das cascas

Fermentação Malolática: 100% realizada

Acidez Total: 5,31 g/L em ácido tartárico

Açúcar residual: 2,36 g/L

pH: 3,50

Visual: Cor vermelha púrpura, intenso e elegante

Aromas: Seus aromas finos lembram notas marcantes de chocolate amargo - cacau, amora preta, uva-passa e baunilha.

Em Boca: Seu paladar é envolvente, os taninos maduros dão grande volume, com acidez correta e retrogosto longo.

Características Organolépticas: um vinho envolvente e franco, que representa fidedignamente os bons varietais da Serra Gaúcha, com taninos marcantes e muita expressão de força no seu conjunto total.

Gastronomia: Acompanham queijos fortes, carnes vermelhas assadas ou grelhadas, caça, massa com condimentos potentes, tâbuas de frios e pizzas.

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.