



# SALVATORE

Reserva

MERLOT



*A marca Salvatore é uma homenagem à origem da família, oriunda da Itália. A linha Reserva representa os vinhos de maturação mais longa e mais complexos.*

*A safra de 2020 é um marco vitivinícola importante pois trata-se da "Safra das Safra" no Brasil..*

*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% Merlot

**Safra:** 2020

**Enólogos:** Antonio Salvador e Daniel Salvador

**Rendimento em vinhedo:** 7.200 Kg/hectare - 1,85 kgs por planta

**Condução nos vinhedos:** Espaladeira Tradicional

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

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

**Vedação:** Cortiça Natural portuguesa

**Grad. Alcoólica:** 13,0% v/v

**Fermentação:** 2 dias de maceração pré-fermentativa à frio, 11 dias de fermentação alcoólica com cascas e 2 dias de maceração pós-fermentativa;

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

**Acidez Total:** 5,60 g/L em ácido tartárico

**Açúcar residual:** 2,50 g/L

**pH:** 3,60

**Visual:** Coloração vermelho intenso.

**Aromas:** Notas aromáticas finas e intensas lembrando descritores com calda de frutas negras, menta, ameixa vermelha, pimenta preta e especiarias.

**Em Boca:** Delicado e agradável, taninos perfeitamente combinados proporcionando um bom volume de boca, com retrogosto longo e macio.

**Características Organolépticas:** um vinho envolvente e franco, que representa fidedignamente os bons varietais da Serra Gaúcha, com taninos corretos e muita expressão de delicadeza

**Gastronomia:** Recomendamos acompanhar queijos maturados, carnes vermelhas assadas, caças, embutidos, massa com temperos medianos e risotos combinados.

**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.