

CASA SALVADOR

Clássico

Cabernet Sauvignon



A linha Casa Salvador Clássico é resultado da experiência enológica em produzir vinhos com qualidade superior, respeitando cada safra mas sempre garantindo seu estilo ao tempo.

O ponto ideal de colheita das uvas Cabernet Sauvignon é definido pela relação entre açúcar e polifenóis.

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.

A Vinícola Salvattore expressa através da linha de vinhos Casa Salvador Clássico uma série de vinhos que buscam, de forma fina e jovial, expressar a característica típica e singular de cada varietal vinificado.

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

Uvas: 100% Cabernet Sauvignon

Safra: 2018

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedo: 8.800 Kg/hectare

Maturação: tanques de aço inoxidável e parcela com envelhecimento por 6 meses em carvalho francês e americano.

Blend Especial: corte com 25% de Cabernet Sauvignon Reserva safra 2018 com 12 meses de Carvalho Francês e Americano

Estágio em garrafa: mínimo de 6 meses em cave climatizada

Vedação: Cortiça Natural portuguesa

Grad. Alcoólica: 12,4%

Fermentação Alcoólica: 9 dias em maceração com cascas

Fermentação Malolática: 100% realizada em tanques de inox

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

Açúcar residual: 2,1 g/L

pH: 3,51

Visual: Vinho varietal de cor rubi, brilhante com traços violetas.

Aromas: De perfume marcante, com notas de frutas silvestres (amora, framboesa), cassis, ameixa preta e especiarias (pimenta preta).

Em Boca: No palato é macio, saboroso, taninos maduros e integrados ao vinho com retrogosto leve e marcante.

Características Organolépticas: um vinho fiel ao varietal com 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 a médios, carnes vermelhas, carne suína e de frango com condimentos medianos à fortes, massas de molho forte e pizzas. Tratando-se de um vinho jovial, pode ser harmonizado com pratos do dia-a-dia.

Temperatura de Serviço: Servir entre 14º e 18º C. Este vinho pode apresentar alguma precipitação de cristais devido a sua estabilização natural.