



# SALVATORE

Reserva

BLEND (4)



*A Vinícola Salvattore expressa através da linha de vinhos Salvattore 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:** 45% Tannat / 32% Cabernet Sauvignon / 12% Alicante Bouschet / 11% Merlot      **Safra:** 2020 (todas as variedades)  
**Enólogos:** Antonio Salvador e Daniel Salvador  
**Rendimento em vinhedo:** média dos vinhos varietais  
**Maturação:** 11 a 13 meses em carvalho Francês e Americano  
**Estágio em garrafa:** 12 meses em cave climatizada  
**Vedação:** Cortiça Natural portuguesa

---

**Maceração Pré-fermentativa à frio:** 48 horas à 10°C  
**Fermentação Alcoólica:** tradicional e individual para cada variedade  
**Fermentação Malolática:** 100% realizada pós descuba  
**Blend:** realizado após estágios nas barricas.  
**Gradação Alcoólica:** 13,3%  
**Acidez Total:** 5,30 g/L em ácido tartárico  
**Açúcar residual:** 2,10 g/L  
**pH:** 3,61

---

**Visual:** Cor rubi intenso com reflexos brilhantes.  
**Aromas:** A mescla das 4 variedades resultou em um vinho aromas complexos, predominante para aromas terciários: , frutas negras, café, amêndoa, baunilha, especiarias, figo seco, ameixa seca e leve terroso.  
**Boca:** Destaca-se pela combinação das forças de cada variedade, onde o equilíbrio exato entre as variedades resulta taninos maduros, mas plenamente combinados a acidez e potencial alcoólico, com retrogosto longo e marcante.  
**Características Organolépticas:** Um vinho que se representa por um conjunto único entre as variedades envolvidas, tendo como diferencial um perfil vínico de evolução positiva, parte pelo tempo de maturação e parte devido ao percentual de cada variedade.

---

**Gastronomia:** Acompanham queijos diversos, carnes grelhadas ou assadas, culinária contemporânea, massas e embutidos.  
**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.

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

*A safra de 2020 é um marco vitivinícola importante pois trata-se da "Safra das Safras" 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 de envelhecimento.*