

GRAN BÁCULO 2020



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

2020 foi considerada, segunda a Associação Brasileira de Enologia, com a "Safra das Safras" no Brasil. Ano memorável na Serra Gaúcha, onde uvas de ciclo longo conseguiram atingir o ápice em sua maturação.

Seguindo a essência das safras antecessoras, a variedade Cabernet Sauvignon continua impondo seu estilo ao vinho, mas unimos uma dose equilíbrio com Merlot e de força com Tannat para o resultado ser complexo.

Potencial de guarda de 8 a 10 anos.

A variedade Cabernet Sauvignon é parte fundamental de nossa vinícola, especialmente de nosso grande vinho. Em um único e privilegiado terroir, a natureza também permitiu o cultivo das variedades Tannat e Merlot.

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

Uvas: 80% Cabernet Sauvignon, 10% Tannat e 10% Merlot

Safra: 2020

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedos: aprox. 6.000 Kg/hectare

Estágio: 16 meses em barricas de carvalhos francês e americanos, de 1º e 2º passagens.

Data do envase: 11/04/2022

Produção em garrafas: 5300 unidades de 750 ml

Vedação: Cortiça Natural Super

Graduação Alcoólica: 13,8%

Fermentação Alcoólica: 13 dias com cascas

Fermentação Malolática: natural e espontânea em tanque de inox

Acidez Total: 5,46 g/L em ácido tartárico

pH: 3,56

Não filtrado e nem clarificado.

Visual: Predominância do tom vermelho rubi no contorno e intenso vermelho em sua face central.

Aromas: Finas e intensas notas que lembram pimenta- preta, mentol, especiarias, ervas finas, tabaco, feno, frutas secas e passas, cacau e chocolate amargo.

Em Boca: Sua força estrutural é harmônica, acidez equilibrada destacando uma bela untuosidade e grande volume, com taninos combinados, de longo e característico retrogosto.

Características Organolépticas: O respeito ao tempo de maturação, em barrica e em garrafa, apresenta um conjunto de evolução único, onde a percepção dos aromas terciários nítida, elegante e de elevada qualidade.

Gastronomia: Carnes vermelha, de caça e marmorizadas, massas com molho estruturado, queijos maturados e densos.

Temperatura de Serviço: Servir entre 18º e 20º 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 30-45 minutos antes de servi-lo.