

SALVATTORE

Classico

ROSÉ



Esta linha Salvattore é um novo projeto que se inicia da ambição do enólogo Daniel Salvador em vinificar vinhos mais modernos e estruturados. É o resultado da experiência enológica em produzir vinhos com qualidade superior, respeitando cada safra, mas sempre garantindo seu estilo ao tempo.

A Assemblage das 3 uvas deste vinho Rosé foi por ensaio de preferência entre os enólogos da família e amigos de profissão.

Elaborar pelo método da Sangria, ou Saignée (francês), é um desafio, mas uma realidade para pequenas vinícolas que adotam vinificações de menor intervenção.

Para preservar as características qualitativas, a estabilização tartárica ocorreu por frio natural do ambiente da vinícola e sua filtração foi moderada, podendo apresentar alguns cristais ou sedimentos no fundo da garrafa com o decorrer do envelhecimento.

Região: Nordeste Rio-Grandense - Serra Gaúcha – Brasil

Uvas: 60% Tannat, 20% Merlot e 20% Cabernet Franc

Safra: 2022

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedo: média de 8.600 Kg/hectare

Condução nos Vinhedos: Espaldeira Tradicional e em "Y"

Vinificação: Método *Saignée*

Carvalho: sem estágio

Maturação: 2 meses sobre borras finas

Vedação: Cortiça Natural portuguesa

Grad. Alcoólica: 11,5%

Fermentação Alcoólica: 16 dias em fase líquida sem cascas à 14°C

Fermentação Malolática: não realizada

Acidez Total: 5,85 g/L em ácido tartárico

Açúcar residual: 2,05 g/L

pH: 3,35

Visual: Coloração rósea, com leve toque bronze.

Aromas: A fineza de seu perfume pode ser comparada ao perfume frutas tropicais (cereja, romã, morango) e aromas florais de (rosas vermelhas)

Em Boca: A primeira sensação de maciez que é substituída por um frescor longo e marcante. Retrogosto reapresenta as sensações aromáticas com muita intensidade.

Características Organolépticas: um vinho fiel ao varietais de aromas primários apresenta sua melhor *performance* quando consumido jovem. A simplicidade do conjunto lhe confere as notas mais sinceras de sua qualidade.

Gastronomia: Queijos leves a médios, peixes assados ou não, pratos veganos, saladas, aperitivos, tortas salgadas e pizzas. Tratando-se de um vinho jovial, pode ser harmonizado com pratos do dia-a-dia.

Temperatura de Serviço: Servir entre 8° e 10° C. Este vinho pode apresentar alguma precipitação de cristais devido a sua estabilização natural.

VINÍCOLA
SALVATTORE

U.r.b.a.n W.i.n.e.r.y

WWW.VINICOLASALVATTORE.COM.BR
FLORES DA CUNHA / SERRA GAÚCHA