



SALVATORE

Reserva

CABERNET SAUVIGNON



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: 100% Cabernet Sauvignon

Safra: 2019

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedo: 7.500 Kg/hectare – 1,75 kgs por planta

Maturação: Estágio 12 meses em carvalho Francês e Americano

Estágio em garrafa: 12 meses em cave climatizada

Vedação: Cortiça Natural portuguesa

Gradação Alcoólica: 12,7%

Fermentação Alcoólica: 24 hrs de maceração pré-fermentativa à frio, 10 dias de fermentação alcoólica com cascas e 2 dias de maceração pós-fermentativa;

Fermentação Malolática: 100% realizada pós descuba

Acidez Total: 5,26 g/L em ácido tartárico

Açúcar residual: 2,10 g/L

pH: 3,50

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 2019 foi de qualidade alta na Serra Gaúcha, com média regular de pluviosidade e boa alternância de temperaturas entre dias e noites.

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.

Visual: Cor vermelha púrpura, intenso e atraente.

Aromas: Seus aromas finos lembram notas marcantes de pimenta negra, chocolate amargo, amora preta, uva-passa e baunilha.

Em Boca: Seu paladar é envolvente, os taninos firmes e potentes, com acidez equilibrada e retrogosto persistente.

Características Organolépticas: um vinho envolvente e franco, que representa fidedignamente os bons varietais da Serra Gaúcha, com taninos potentes e macios com muita expressão de força no seu conjunto aromático

Gastronomia: Acompanham queijos médios a fortes, carnes vermelhas assadas ou grelhadas, caça, massa com condimentos potentes e estruturados, tábuas de frios e pizzas

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.