

# SALVATTORE

*Clássico*

MOSCATO BRANCO



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% Moscato Branco

**Safra:** 2023

**Enólogos:** Antonio Salvador e Daniel Salvador

**Rendimento em vinhedo:** 9.500 Kg/hectare

**Maturação:** tanques de aço inoxidável

**Estágio em garrafa:** sem estágio

**Vedação:** Cortiça Natural

---

**Grad. Alcoólica:** 11,0%

**Fermentação Alcoólica:** 15 dias

**Fermentação Malolática:** não realizada

**Acidez Total:** 5,92 g/L em ácido tartárico

**Açúcar residual:** 1,95 g/L

**pH:** 3,42

---

**Visual:** Cor verde-palha claro, brilhante.

**Aromas:** Aroma característico, intenso e contagiante. Notas evidentes de frutas de polpa clara, como pêsego e ameixa branca, sutil herbáceo fresco com erva doce e flores de campo.

**Em Boca:** Em boca é fresco, saboroso, com acidez correta que lhe confere vivacidade, muito bem equilibrado e de longa persistência.

**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:** Excelente como aperitivo para happy hours, acompanhado tábuas de frios, empanados, salgadinhos e refeições leves. Especial com peixes e todos os frutos do mar.

**Temperatura de Serviço:** Servir entre 6° e 10° C. Este vinho pode apresentar alguma precipitação de cristais devido a sua estabilização natural.

*A linha Salvattore 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 Moscato Branco é definido pela evolução dos aromas e açúcares para termos grande expressão do varietal.*

*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.*

*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.*