



CHARDONNAY

*A Vinícola Salvatore expressa através da linha de vinhos Salvatore Reserva seu envolvimento e dedicação com a vitivinicultura. Uma linha de vinhos envolventes e originais, produzidos em pequenos lotes, seguindo à risca as tradições da família.*



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

**Uvas:** 100% Chardonnay **Safra:** 2023

**Enólogos:** Antonio Salvador e Daniel Salvador

**Rendimento em vinhedo:** aprox. 6.000 Kg/hectare

**Condução nos Vinhedos:** Espaladeira Tradicional

**Maturação:** 100% carvalho francês de 1º usos por 09 meses.

**Realização de Bâttonage em barricas e tanques.**

**Vedação:** Cortiça Natural portuguesa

**Grad. Alcoólica:** 12,5% Vol.

**Maceração Pré-fermentativa:** 20 hrs à temperatura de 8°C

**Fermentação Alcoólica:** 15 dias somente do mosto, sem cascas

**Fermentação Malolática:** não realizada

**Acidez Total:** 5,3 g/L em ácido tartárico

**Açúcar residual:** 1,80 g/L

**pH:** 3,26

**Visual:** amarelo com sutis reflexos esverdeados.

**Aromas:** evidencia-se a maturação das uvas e o tempo de maturação em barricas novas. Variedade nítida pelos aromas de maçã verde, abacaxi e frutas cítricas, aliados aos aromas de baunilha, chocolate branco, coco queimado e nozes advindos do carvalho. Complexidade e elegância

**Em Boca:** um vinho com muito equilíbrio entre acidez e volume estrutural pela passagem barril, conferindo maciez e muita mineralidade no retrogosto.

**Características Organolépticas:** um vinho que carrega a autenticidade dos vinhos da região da Serra Gaúcha, fruto da autenticidade da vinha e da intervenção do homem.

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

*A safra 2023 pode ser incluída na lista de safras históricas do Brasil. A condição climática foi perfeita para variedades precoces, com amplitude térmica correta e baixa pluviosidade.*

*Um vinho Reserva deve apresentar características de destaque em sua estrutura organoléptica, aromas complexos e finos, manter-se vivo com acidez natural e com sua expressão varietal ao longo do tempo.*

**Gastronomia:** Recomendamos acompanhar queijos médios a fortes, risotos combinados, frutos do mar, sopas cremosas, carnes brancas e de condimento moderado, pizzas e pastas recheadas.

**Temperatura de Serviço:** Servir entre 10° e 14° C. Este vinho pode apresentar alguma precipitação de cristais devido a sua estabilização natural.