



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 de 2021 marca, definitivamente, a sequência de excelentes safras no Brasil.

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.

A Vinícola Salvatore expressa através da linha de vinhos Salvatore 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% Alicante Bouschet **Safra:** 2021

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedo: 7.000 Kg/hectare - 1,75 kgs por planta

Maturação: Estágio 12 meses em carvalho Americano 1º e 2º usos

Estágio em garrafa: 12 meses em cave climatizada

Vedação: Cortiça Natural portuguesa

Produção: lote único de 3.100 garrafas de 750 ml

Gradação Alcoólica: 13,0%

Fermentação Alcoólica: 10 dias de fermentação alcoólica com cascas com máxima extração de sementes.

Fermentação Malolática: 100% realizada pós descuba

Acidez Total: 6,50 g/L em ácido tartárico

Açúcar residual: 2,10 g/L

pH: 3,51

Visual: Cor violeta intenso, com toques vermelho escuros.

Aromas: Seus aromas instigantes denotam descritores que lembram geleia de frutas negras, ameixa seca, figo em calda, especiarias diversas e delicado nota de mentol.

Boca: Entrada de boca potente, mostra-se untuoso pelos taninos potentes em equilíbrio com acidez que lhe dá vida, marcando o fim de boca de forma longa e intensa.

Características Organolépticas: um vinho que se resume pela potência e complexidade, sem perder a fineza. Estruturado em seu aspecto gustativo e muito nítido em seus aromas. Grande potencial de envelhecimento.

Gastronomia: Acompanham queijos fortes e maturados, carnes vermelhas marmorizadas, grelhadas ou assadas, carnes de caça e especiais, massa com condimentos potentes e estruturados.

Temperatura de Serviço: Servir entre 16º e 20º 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.