

## SALVATTORE

ESPUMANTE BRUT



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

*Os espumantes da linha Salvattore simbolizam a alta gama dos espumantes brasileiros que são reconhecidos mundialmente.*

*Um espumante superior deve ter sua perlage fina e persistente, aromas delicados e agradáveis, com acidez marcante em equilíbrio com corpo do produto, finalizando com acentuada persistência de boca.*

*As borbulhas delicadas e persistentes de Salvatore Espumante Brut, são a prova fiel de uma elaboração técnica precisa, onde as uvas atingiram seu ponto ideal de maturação e a tomada de espumas com controle rígido de temperatura e tempo.*

---

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

**Uvas:** Chardonnay

**Safra dos vinhos bases:** 2022

**Enólogos:** Antonio Salvador e Daniel Salvador

**Rendimento em vinhedo:** aprox. 7.000 Kg/hectare

**Vedação:** Cortiça Natural

---

**Gradação Alcoólica:** 10,5% Vol.

**Fermentação Alcoólica vinhos base:** 15° C durante 09 dias

**Fermentação Malolática:** não realizada

**Método de tomada de espumas:** Charmat

**Tempo da 2ª fermentação:** 29 dias à 16° C

**Açúcar Residual:** 11,5 g/L

**Acidez Total:** 5,79 g/L em ácido tartárico

---

**Visual:** espumante de tonalidade amarelo-esverdeado com perlage fina e consistente

**Aromas:** intensos e finos com notas que lembram maçã verde, melão, chá verde, frutas cítricas e sutis notas de pão torrado.

**Em Boca:** Seu equilíbrio em boca é correto, com sabor cremoso, onde o retrogosto proporciona uma agradável sensação, com notas de frutas verdes e cítricas, com sabor longo e macio.

**Características Organolépticas:** espumante envolvente que apresenta sua grande performance quando apreciado jovem, atraente e fácil de ser apreciado para todos níveis de paladar.

---

**Gastronomia:** Excelente como aperitivo/recepção. Harmoniza bem com saladas, cozinha oriental, queijos leves, carnes brancas, risotos à base de frutos do mar e legumes.

**Temperatura de Serviço:** Servir entre 6° e 8° C.