



*Esta linha Salvattore é um novo projeto que se inicia da ambição do enólogo Daniel Salvador em vinificar vinhos modernos e estruturados. É o resultado da experiência enológica em produzir vinhos com qualidade superior, respeitando cada safra, mas sempre garantindo seu estilo ao tempo.*

*Na constância de sua tipicidade evoluímos em potencial, elegância e complexidade.*

*Um vinho marcante e especial, digno dos grandes vinhos. Aprecia-lo ainda jovem é o momento ideal, mas com o tempo de guarda pode proporcionar surpresas.*

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

**Uvas:** 100% Cabernet Franc

**Safra:** 2022

**Enólogos:** Antonio Salvador e Daniel Salvador

**Rendimento em vinhedo:** média de 8.500 Kg/hectare

**Condução nos Vinhedos:** Espaladeira Tradicional

**Maturação:** 60% envelhecido 7 meses em carvalho francês de Tostagem média. Outros 40% em tanques de aço inox.

**Estágio em garrafa:** mínimo de 6 meses em cave climatizada

**Vedação:** Cortiça Natural portuguesa

**Gradação Alcoólica:** 12.5%

**Fermentação Alcoólica:** 11 dias em maceração com cascas

**Fermentação Malolática:** 100% realizada espontaneamente em tanques de inox

**Acidez Total:** 5,25 g/L em ácido tartárico

**Açúcar residual:** 1,85 g/L

**pH:** 3,52

**Visual:** Brilhante e intensa nota de cor rubi.

**Aromas:** Muita nitidez varietal, lembra notas de pimenta negra e vermelha, cereja, ameixa, especiarias e baunilha.

**Em Boca:** No palato tem corpo consistente, delicado e macio, taninos integrados ao vinho com retrogosto prolongado.

**Características Organolépticas:** um vinho fiel ao varietal com aromas nítidos que valorizam a tipicidade da fruta e densidade de corpo correta, muito equilíbrio com a madeira que lhe permite versatilidade na harmonização a pratos mais

**Gastronomia:** Queijos leves a médios, carnes vermelhas, massas de molho mediano e pizzas. Tratando-se de um vinho jovial, pode ser harmonizado com pratos do dia-a-dia.

**Temperatura de Serviço:** Servir entre 16° e 20° C. Este vinho pode apresentar alguma precipitação de cristais devido a sua estabilização natural.