



SALVATORE

Reserva

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.



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 2022 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.

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

Uvas: 100% Chardonnay **Safra:** 2022

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedo: aprox. 5.500 Kg/hectare

Condução nos Vinhedos: Espaladeira Tradicional

Maturação: carvalho francês de 1º e 2º usos por 10 meses.

Realização de Bâttonage em barricas e tanques.

Vedação: Cortiça Natural portuguesa

Grad. Alcoólica: 12,4% Vol.

Maceração Pré-fermentativa: 24 hrs à temperatura de 8°C

Fermentação Alcoólica: 14 dias somente do mosto, sem cascas

Fermentação Malolática: não realizada

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

Açúcar residual: 1,95 g/L

pH: 3,20

Visual: amarelo com sutis reflexos esverdeados.

Aromas: de exuberante nitidez e fineza, destaca-se notas de flores brancas e marcantes notas frutadas, como abacaxi, maçã verde, ameixa branca. Notas de coco, nozes e baunilha pela passagem por barricas.

Em Boca: um vinho com muito equilíbrio entre acidez e volume estrutural pela passagem barril, conferindo maciez e refrescância.

Características Organolépticas: um vinho que carrega a autenticidade dos vinhos da região da Serra Gaúcha, de forma potente e de repleto de personalidade.

Gastronomia: Recomendamos acompanhar queijos leves a medianos, risotos combinados, frutos do mar, sopas cremosas, carnes brancas e de condimento leve, pizzas e pastas recheadas.

Temperatura de Serviço: Servir entre 8º e 12º C. Este vinho pode apresentar alguma precipitação de cristais devido a sua estabilização natural.