

SALVATTORE

ESPUMANTE BRUT-ROSÉ



A linha Salvatore 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 Salvatore 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 e Pinot Noir

Safra dos vinhos bases: 2022

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedo: aprox. 6.500 Kg/hectare

Vedação: Cortiça Natural

Gradação Alcoólica: 10,6% Vol.

Fermentação Alcoólica vinhos base: 15° C durante 11 dias

Fermentação Malolática: não realizada

Método de tomada de espumas: Charmat

Tempo da 2ª fermentação: 31 dias à 16° C

Açúcar Residual: 11,3 g/L

Acidez Total: 5,60 g/L em ácido tartárico

Visual: tonalidade rose-blush e sutis traços de tom cereja

Aromas: Delicados e elegantes, enaltecendo notas que lembram frutas vermelhas silvestres, cereja, morango, ameixa vermelha e romã.

Em Boca é evolvente, onde há bom volume provocado pelo gás carbônico e excelente equilíbrio acidez e doçura do licor de expedição.

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 e médios, carnes brancas, risotos à base de frutos do mar e legumes.

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