



SALVATORE

Reserva

TANNAT

A Vinícola Salvattore expressa através da linha de vinhos Salvattore 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% Tannat

Safra: 2022

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedo: 5.200 Kg/hectare – 1,40 kgs por planta

Maturação: Estágio 14 meses em carvalho Americano 1º uso.

Estágio em garrafa: mín. 12 meses em cave climatizada

Vedação: Cortiça Natural portuguesa

Gradação Alcoólica: 13,0% v/v

Fermentação Alcoólica: 72 horas de maceração pré-fermentativa à frio, 11 dias de fermentação alcoólica com cascas e 2 dias de maceração pós-fermentativa;

Fermentação Malolática: 100% espontânea

Acidez Total: 5,10 g/L em ácido tartárico

Açúcar residual: 2,30 g/L

pH: 3,60

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

A safra de 2022 consolida o Brasil com região vitivinícola mundial. Plena e constante, trouxe pelas mãos da mão natureza uvas de elevada estrutura técnica para grandes vinhos.

Um vinho Reserva deve apresentar características únicas e complexas em sua estrutura organoléptica, taninos potentes, mas aveludados, grande expressão da região produtiva e varietal, com evolução positiva ao tempo de envelhecimento.

Visual: Cor vermelha rubi intenso e profundo.

Aromas: pimenta-preta, ameixa seca, couro, folhas seca, baunilha, café, chocolate amargo, calda de frutas e especiarias.

Em Boca: potente pela característica da variedade, taninos sedosos pelo estágio em barrica americana. Retrogosto impactante, mas equilibrado, deixando mescla de sabores frutados e complexos.

Características Organolépticas: vinho moderno que mescla o estilo único da variedade em plena sinergia com processo de vinificação, entregando complexidade e originalidade.

Gastronomia: Acompanham queijos médios a fortes, carnes vermelhas assadas ou grelhadas, caça, massa com condimentos potentes e estruturados, tábuas de frios e pizzas.

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.