

SALVATTORE

CHAMPENOISE NATURE



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

Os espumantes da linha Champenoise selam a evolução e visão da família para elaboração de produtos de alta gama.

Um espumante superior deve se apresentar íntegro em sua performance, foco para delicadeza e finesse, conseguir representar seu terroir e acima de tudo ter identidade própria.

A soma de todos os elos da elaboração de uma espumante através do método Tradicional resulta em equilíbrio, delicadeza e personalidade. Uma perlage elegante e consistente que mostra o respeito ao tempo durante sua segunda fermentação. A evidencia da variedade Chardonnay é apresentada com requinte e fidedignidade, já o tempo de autólise de forma imponente e equilibrada. Tudo em sintonia com sabor único em volume e fineza.

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

Uva: 100% Chardonnay

Safra do vinho base: 2022

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedo: aprox. 7.000 Kg/hectare

Vedação final: Cortiça Natural

Gradação Alcoólica: 12,0% Vol.

Fermentação Alcoólica vinhos base: 13° C durante 11 dias

Fermentação Malolática: não realizada

Método de tomada de espumas: Tradicional/Champenoise

Tempo da 2ª fermentação: 32 dias à 10° C

Açúcar Residual: 3,70 g/L

Acidez Total: 5,80 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, chá verde, frutas cítricas, pão torrado, mel, amêndoas e damasco.

Em Boca: Seu equilíbrio em boca é preciso, de média-alta cremosidade e com corpo volumoso no nível de espumantes, onde o retrogosto proporciona notas de frutas verdes e cítricas, de sabor longo e macio.

Características Organolépticas: espumante único que tem na sua complexidade e equilíbrio seus pontos de grande diferencial.

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

Temperatura de Serviço: Servir entre 5° a 7°C