



*Esta linha Salvattore é um novo projeto que se inicia da ambição do enólogo Daniel Salvador em vinificar vinhos mais 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.*

*A peculiaridade da uva Merlot está em proteger os polifenóis dos raios nocivos do sol a afim de preservar a riqueza aromática varietal.*

*Um vinho descomplicado e que agrada a todos paladares. Seu aroma leve e de fácil identificação, com equilíbrio entre acidez e álcool e volume de boca consistente, sugerem seu consumo ainda jovem.*

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

**Uva:** Merlot

**Safra:** 2021

**Enólogos:** Antonio Salvador e Daniel Salvador

**Rendimento em vinhedo:** média de 9.000 Kg/hectare

**Condução nos Vinhedos:** Espaldeira Tradicional e Latada Aberta

**Maturação:** 50% envelhecidos 6 meses em carvalho Francês de Tostagem média. Outros 50% em tanques de aço inox.

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

**Vedação:** Cortiça Natural portuguesa

**Grad. Alcoólica:** 12.4%

**Fermentação Alcoólica:** 10 dias em maceração com cascas

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

**Acidez Total:** 5,02 g/L em ácido tartárico

**Açúcar residual:** 2,12 g/L

**pH:** 3,46

**Visual:** Cor rubi, brilhante.

**Aromas:** De perfume delicado e jovial, lembra notas aromáticas como cereja, ameixa, violetas e leve mentolado.

**Em Boca:** apresenta-se corpo pleno, saboroso onde se destaca os taninos macios e delicados, com retrogosto longo e correto.

**Características Organolépticas:** um vinho fiel ao varietal e que apresenta sua melhor *performance* quando consumido jovem. Aromas nítidos que valorizam a tipicidade da fruta e densidade de corpo correta, muito equilíbrio que lhe permite versatilidade na temperatura de degustação e na harmonização.

**Gastronomia:** Queijos brandos, carne vermelha e caça, peixes assados, massas com recheio e pizza. Tratando-se de um vinho leve, 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.