



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.

O ponto ideal de colheita das uvas Cabernet Sauvignon é definido pela relação entre açúcar e polifenóis.

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

Uvas: 100% Cabernet Sauvignon

Safra: 2021

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedo: média de 9.100 Kg/hectare

Condução nos Vinhedos: Espaldeira Tradicional e em "Y".

Maturação: 50% envelhecido 6 meses em carvalho francês e americano 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: 09 dias em maceração com cascas

Fermentação Malolática: 100% realizada em tanques de inox

Acidez Total: 5,20 g/L em ácido tartárico

Açúcar residual: 2,20 g/L

pH: 3,60

Visual: Vinho varietal de cor rubi, brilhante com traços violetas.

Aromas: De perfume marcante, com notas de frutas silvestres (amora, framboesa), cassis e especiarias (pimenta preta, cravo e canela).

Em Boca: No palato é macio, saboroso, taninos maduros e integrados ao vinho com retrogosto leve e marcante.

Características Organolépticas: um vinho fiel ao varietal com 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 a médios, carnes vermelhas, carne suína e de frango com condimentos medianos à fortes, massas de molho forte e pizzas. Tratando-se de um vinho jovial, 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.