

SALVATORE

ESPUMANTE BRUT ROSÉ



A linha Salvatore é uma homenagem a 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.

A delicada perlage que surge em meio a tonalidade rosa-blush do Salvatore Brut-Rosé, traz consigo aromas finos que evidenciam sua qualidade. A refrescância e a densidade de seu sabor refletem expressam a maturação ideal das uvas que o compõem.

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

Uvas: Chardonnay e Pinot Noir

Safra dos vinhos bases: 2018

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Produção uvas: Espaladeira simples / média aproximada de 6.000 Kg/hectares

Gradação Alcoólica: 12,0% Vol.

Fermentação Alcoólica vinhos base: 15° C durante 11 dias

Fermentação Malolática: não realizada

Método de tomada de espumas: Charmat

Tempo da 2ª fermentação: 26 dias à 14° C

Açúcar Residual: 8,5 g/L

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 pela 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 4° e 8° C.

Serviço: produto com pressão carbônica natural do processo. Manusear com cuidado, evitando agitar a garrafa antes de sua abertura e evitar seu congelamento antes do consumo.