



# 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*



*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.*

**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 13 meses em carvalho Americano 1º e 2º 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

**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.