

SALVATTORE

Clássico

MOSCATO BRANCO



A Vinícola Salvattore expressa através da linha de vinhos Casa Salvador Clássico uma série de vinhos que buscam, de forma fina e jovial, expressar a característica típica e singular de cada varietal vinificado.

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

Uvas: 100% Moscato Branco

Safra: 2022

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedo: 9.500 Kg/hectare

Maturação: tanques de aço inoxidável

Estágio em garrafa: sem estágio

Vedação: Cortiça Natural

Grad. Alcoólica: 11,0%

Fermentação Alcoólica: 15 dias

Fermentação Malolática: não realizada

Acidez Total: 5,92 g/L em ácido tartárico

Açúcar residual: 1,95 g/L

pH: 3,42

Visual: Cor verde-palha claro, brilhante.

Aromas: Aroma característico, intenso e contagiante. Notas evidentes de frutas de polpa clara, como pêsego e ameixa branca, sutil herbáceo fresco com erva doce e flores de campo.

Em Boca: Em boca é fresco, saboroso, com acidez correta que lhe confere vivacidade, muito bem equilibrado e de longa persistência.

Características Organolépticas: um vinho fiel ao varietais de aromas primários apresenta sua melhor *performance* quando consumido jovem. A simplicidade do conjunto lhe confere as notas mais sinceras de sua qualidade.

Gastronomia: Excelente como aperitivo para happy hours, acompanhado tábuas de frios, empanados, salgadinhos e refeições leves. Especial com peixes e todos os frutos do mar.

Temperatura de Serviço: Servir entre 6° e 10° C. Este vinho pode apresentar alguma precipitação de cristais devido a sua estabilização natural.

A linha Salvattore Clássico é 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 Moscato Branco é definido pela evolução dos aromas e açúcares para termos grande expressão do 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.

Para preservar as características qualitativas, a estabilização tartárica ocorreu por frio natural do ambiente da vinícola e sua filtração foi moderada, podendo apresentar alguns cristais ou sedimentos no fundo da garrafa com o decorrer do envelhecimento.