

# SALVATTORE

*Classico*

ROSÉ



*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 Assemblage das 3 uvas deste vinho Rosé foi por ensaio de preferência entre os enólogos da família e amigos de profissão.*

*Elaborar pelo método da Sangria, ou Saignée (francês), é um desafio, mas uma realidade para pequenas vinícolas que adotam vinificações de menor intervenção.*

**Região:** Nordeste Rio-Grandense - Serra Gaúcha – Brasil

**Uvas:** 60% Tannat, 20% Merlot e 20% Cabernet Franc

**Safra:** 2023

**Enólogos:** Antonio Salvador e Daniel Salvador

**Rendimento em vinhedo:** média de 8.800 Kg/hectare

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

**Vinificação:** Método *Saignée*

**Carvalho:** sem estágio

**Maturação:** 4 meses sobre borras finas

**Vedação:** Cortiça Natural portuguesa

---

**Grad. Alcoólica:** 12,6%

**Fermentação Alcoólica:** 15 dias em fase líquida sem cascas à 15°C

**Fermentação Malolática:** não realizada

**Acidez Total:** 5,90 g/L em ácido tartárico

**Açúcar residual:** 2,20 g/L

**pH:** 3,29

---

**Visual:** Coloração rósea, com leve toque bronze.

**Aromas:** A fineza de seu perfume pode ser comparada ao perfume frutas tropicais (cereja, romã, morango) e aromas florais de (rosas vermelhas)

**Em Boca:** A primeira sensação de maciez que é substituída por um frescor longo e marcante. Retrogosto reapresenta as sensações aromáticas com muita intensidade.

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

---

**Gastronomia:** Queijos leves a médios, peixes assados ou não, pratos veganos, saladas, aperitivos, tortas salgadas e pizzas. Tratando-se de um vinho jovial, pode ser harmonizado com pratos do dia-a-dia.

**Temperatura de Serviço:** Servir entre 8° e 10° C. Este vinho pode apresentar alguma precipitação de cristais devido a sua estabilização natural.