



ALVARINHO

*A Vinícola Salvattore expressa através da linha de vinhos Salvattore Reserva seu envolvimento e dedicação com a vitivinicultura. Uma linha de vinhos envolventes e originais, produzidos 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 2024 apresentou a evolução da vitivinicultura nacional, pois em sua evolução no manejo da vinha e respeito ao terroir, possibilidade a vinificação de grandes vinhos.*

*Um vinho Reserva deve apresentar características de destaque em sua estrutura organoléptica, aromas complexos e finos, manter-se vivo com acidez natural e com sua expressão varietal ao longo do tempo.*

---

**Região:** Serra Gaúcha – Flores da Cunha – RS - Brasil  
**Uvas:** 100% Alvarinho **Safra:** 2024  
**Enólogos:** Antonio Salvador e Daniel Salvador  
**Rendimento em vinhedo:** aprox. 4.000 Kg/hectare  
**Condução nos Vinhedos:** Latada Aberta  
**Maturação:** Carvalho francês de 2º e 3º passagem por 5 meses.  
**Realização de Bâttonage em barricas e tanques.**  
**Vedação:** Cortiça Natural portuguesa

---

**Grad. Alcoólica:** 14,6% Vol.  
**Maceração Pré-fermentativa:** 36 hrs à temperatura de 8°C  
**Fermentação Alcoólica:** 18 dias somente do mosto flor central  
**Fermentação Malolática:** não realizada  
**Acidez Total:** 5,55 g/L em ácido tartárico  
**Açúcar residual:** 1,47g/L  
**pH:** 3,25

---

**Visual:** amarelo com sutis reflexos esverdeados.  
**Aromas:** evidencia-se a maturação das uvas e o tempo de maturação em barricas. Variedade nítida pelos aromas ameixa branca, abacaxi, erva doce e frutas cítricas, aliados aos aromas de baunilha, chocolate branco, coco queimado e nozes advindos do carvalho. Complexidade e elegância.  
**Em Boca:** um vinho com muito equilíbrio entre acidez e volume estrutural pela passagem barril, conferindo maciez e muita mineralidade no retrogosto.  
**Características Organolépticas:** um vinho que carrega a autenticidade dos vinhos da região da Serra Gaúcha, fruto da autenticidade da vinha e da intervenção do homem.

---

**Gastronomia:** Recomendamos acompanhar queijos médios a fortes, risotos combinados, frutos do mar, sopas cremosas, carnes brancas e de condimento moderado, pizzas e pastas recheadas.  
**Temperatura de Serviço:** Servir entre 10º e 14º C. Este vinho pode apresentar alguma precipitação de cristais devido a sua estabilização natural.