

A Vinícola Salvattore expressa através desse novo projeto vinhos com características mais modernas, destacando a potência das variedades aliado ao envelhecimento preciso em barris de carvalho em cada safra.



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 variedade Tannat possui grande quantidade polifenóis, o que acaba exigindo habilidade e conhecimento no manejo da vinha e vinificação.

Um vinho encorpado e intenso, digno dos grandes vinhos. Apreciá-lo ainda jovem é o momento ideal, mas com o tempo de guarda pode proporcionar surpresas.

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

Uvas: 100% Tannat

Safra: 2019

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedo: 8.000 Kg/hectare

Condução nos Vinhedos: Espaladeira Tradicional e espaladeira em "Y"

Maturação: 60% envelhecido 9 meses em carvalho americano de 1º uso e Tostagem média. Outros 40% em tanques de aço inox.

Estágio em garrafa: mínimo de 6 meses em cave climatizada

Vedação: Cortiça Natural portuguesa

Grad. Alcoólica: 12.6%

Fermentação Alcoólica: 10 dias em maceração com cascas

Fermentação Malolática: 100% realizada em tanques de inox

Acidez Total: 5,30 g/L em ácido tartárico

Açúcar residual: 2,23 g/L

pH: 3,65

Visual: Vinho varietal de cor rubi intenso.

Aromas: De perfume genuíno a variedade, lembra notas de especiarias, couro, tabaco, figo maduro, ameixa negra (frutado), violetas (floral) baunilha e castanhas frescas.

Em Boca: No palato é encorpado, saboroso, taninos maduros e intensos e integrados ao vinho com retrogosto profundo.

Características Organolépticas: um vinho fiel ao varietal com aromas nítidos que valorizam a tipicidade da fruta e densidade de corpo correta, muito equilíbrio com a madeira que lhe permite versatilidade na harmonização a pratos mais condimentados.

Gastronomia: Queijos médios a fortes, carnes vermelhas, carne suína, carnes de caça, massas de molho forte. Tratando-se de um vinho jovial, pode ser harmonizado com pratos do dia-a-dia.

Temperatura de Serviço: Servir entre 14º e 18º C. Este vinho pode apresentar alguma precipitação de cristais devido a sua estabilização natural.