



Esta linha Salvattore é um projeto da ambição do enólogo Daniel Salvador em vinificar vinhos modernos e ímpares. É o resultado da soma da vivência enológica em produzir vinhos com qualidade superior, respeitando a cada safra e garantindo seu estilo ao tempo.

Esta nova safra quer apresentar a tendência por vinhos mais frescos e de bom potencial, zelando pelo conjunto formador do terroir da casta.

Um vinho marcante e especial, digno dos grandes vinhos. Apreciá-lo ainda jovem é um momento ímpar, mas com o tempo de guarda pode proporcionar surpresas.

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

Uvas: 100% Cabernet Franc

Safra: 2023

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedo: média de 8.800 Kg/hectare

Condução nos Vinhedos: Espaladeira Tradicional

Maturação: 50% envelhecido 6 meses em carvalho francês Tostagem média + Sem Tostagem e 50% em tanques de aço inox.

Estágio em garrafa: mínimo de 6 meses em cave climatizada

Vedação: Cortiça Natural portuguesa

Gradação Alcoólica: 12.5%

Fermentação Alcoólica: 10 dias em maceração com cascas

Fermentação Malolática: 100% realizada espontaneamente em tanques de inox

Acidez Total: 5,40 g/L em ácido tartárico

Açúcar residual: 2,10 g/L

pH: 3,50

Visual: Brilhante e penetrante cor rubi e sutil contorno violáceo.

Aromas: Muita nitidez da casta. Acentuam-se notas frutadas de cereja, mirtilo e ameixa madura, floral delicado, especiarias e baunilha delicada.

Em Boca: No palato tem corpo consistente, delicado e macio, taninos integrados ao vinho com retrogosto prolongado.

Características Organolépticas: seu grande destaque são as notas frutadas delicadas e boca envolvente, notas típicas do varietal. A mescla de carvalhos trás uma nova versão, onde a madeira sem tosta evidenciou a nitidez varietal enquanto o carvalho tostado aportou características nobres e particulares.

Gastronomia: Queijos leves a médios, carnes vermelhas, massas de molho mediano e pizzas. Tratando-se de um vinho jovial, pode ser harmonizado com pratos do dia-a-dia.

Temperatura de Serviço: Servir entre 16° e 20° C. Este vinho pode apresentar alguma precipitação de cristais devido a sua estabilização natural.