



Esta linha Salvattore é um novo projeto que se inicia da ambição do enólogo Daniel Salvador em vinificar vinhos 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.

Na constância de sua tipicidade evoluímos em potencial, elegância e complexidade.

Um vinho marcante e especial, digno dos grandes vinhos. Aprecia-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% Cabernet Franc

Safra: 2022

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedo: média de 8.500 Kg/hectare

Condução nos Vinhedos: Espaladeira Tradicional

Maturação: 60% envelhecido 7 meses em carvalho francês de Tostagem média. Outros 40% 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: 11 dias em maceração com cascas

Fermentação Malolática: 100% realizada espontaneamente em tanques de inox

Acidez Total: 5,25 g/L em ácido tartárico

Açúcar residual: 1,85 g/L

pH: 3,52

Visual: Brilhante e intensa nota de cor rubi.

Aromas: Muita nitidez varietal, lembra notas de pimenta negra e vermelha, cereja, ameixa, especiarias e baunilha.

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

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

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.