



*A linha Salvatore é uma homenagem à origem da família oriunda da Itália e por isso representa a linha Reserva de vinhos e espumantes.*

*A safra de 2022 foi memorável e surpreendente pelo conjunto da obra que a natureza apresentou, consolidando outra safra especial na vitivinicultura do Brasil.*

*Um vinho Superior deve apresentar característica de destaque em sua estrutura organoléptica, taninos potentes mas aveludados, grande expressão da região produtiva e varietal, com evolução positiva ao tempo de envelhecimento.*

*A Vinícola Salvatore expressa através da linha de vinhos Salvatore Reserva seu envolvimento e dedicação com a vitivinicultura. Um vinho envolvente e original, produzido em pequenos lotes, seguindo à risca as tradições da família*

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

**Uvas:** 100% Alicante Bouschet **Safra:** 2022

**Enólogos:** Antonio Salvador e Daniel Salvador

**Rendimento em vinhedo:** 7.600 Kg/hectare - 1,90 kgs por planta

**Maturação:** Estágio 12 meses em carvalho Americano 2º e 3º usos

**Estágio em garrafa:** 12 meses em cave climatizada

**Vedação:** Cortiça Natural portuguesa

**Produção:** lote único de 3.000 garrafas de 750 ml

**Gradação Alcoólica:** 12,8%

**Fermentação Alcoólica:** 3 dias de maceração pelicular à frio + 10 dias de fermentação alcoólica com cascas.

**Fermentação Malolática:** 100% realizada naturalmente sobre borras finas.

**Acidez Total:** 6,03 g/L em ácido tartárico

**Açúcar residual:** 2,00 g/L

**pH:** 3,49

**Visual:** Cor violeta intenso, com toques vermelho rubi delicados.

**Aromas:** Impactantes e intensas notas que se assemelham a frutas de bosque, geleia de frutas negras, ameixa seca, figo em calda, especiarias finas e delicado nota de mentol.

**Boca:** Entrada de boca potente, mostra-se untuoso pelos taninos potentes em equilíbrio com acidez que lhe dá vida, marcando o fim de boca de forma longa e intensa.

**Características Organolépticas:** um vinho que se resume pela potência e complexidade, sem perder a fineza. Estruturado em seu aspecto gustativo e muito nítido em seus aromas. Grande potencial de envelhecimento.

**Gastronomia:** Acompanham queijos fortes e maturados, carnes vermelhas marmorizadas, grelhadas ou assadas, carnes de caça e especiais, massa com condimentos potentes e estruturados.

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

**Decantar:** Para uma melhor apreciação, decantar por no mínimo 30 minutos antes de servi-lo.