



A linha Casa Salvatore Clássico é resultado da experiência enológica em produzir vinhos com qualidade superior, respeitando cada safra mas sempre garantindo seu estilo ao tempo.

A combinação entre a tanicidade e o frutado das uvas Cabernet Sauvignon e Merlot resulta um vinho complexo e elegante, onde a acidez refrescante, típica da região da Serra Gaúcha, se equilibra com a delicada doçura do vinho, tudo em perfeita Harmonia.

A Vinícola Salvattore expressa através da linha de vinhos Casa Salvatore Clássico uma série de vinhos que buscam, de forma fina e jovial, expressar a característica típica e singular de cada varietal vinificado.

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

Uvas: 50% Cabernet Sauvignon e 50% Merlot

Safra: 2022

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedo: média de 8.900 Kg/hectare

Estágio inicial: tanques de aço inoxidável

Estágio em garrafa: mínimo de 6 meses

Vedação: Cortiça Natural

Grad. Alcoólica: 12,0%

Fermentação Alcoólica: 8 dias

Fermentação Malolática: 100%

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

Açúcar residual: 48,0 g/L

pH: 3,74

Visual: tonalidade vermelho intenso, límpido e atraente.

Aromas: Aromas das variedades em perfeita combinação, que lembram aromas de frutas vermelhas, notas de geleias, pimenta verde e especiarias.

Em Boca: Em boca presente equilíbrio entre a acidez e a doçura, com muito boa intensidade retrogustativa.

Características Organolépticas: A evidente doçura do vinho é o destaque do produto. Uma doçura que lembra fruta madura, em equilíbrio com a acidez, não apaga os taninos e se une com os demais polifenóis conferindo mais corpo ao vinho.

Gastronomia: Por ser um vinho com açúcar em sua composição, indica-se consumi-lo como vinho para sobremesas ou happy-hour. Porém pode ser apreciado com pratos que usem condimentos agrídoces ou frutas.

Temperatura de Serviço: Servir entre 6° e 10° C. Este vinho pode apresentar alguma precipitação de cristais devido a sua estabilização natural.