

SALVATTORE

Clássico

CHARDONNAY

A Vinícola Salvattore expressa através da linha de vinhos Clássicos 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: 100% Chardonnay

Safra: 2024

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedo: 7.000 Kg/hectare

Maturação: 30% envelhecidos 5 meses em carvalho Tostagem média e sem Tostagem e 70% em tanques de aço inox

Estágio em garrafa: 4 meses

Vedação: Cortiça Natural

Grad. Alcoólica: 12,5% v/v

Fermentação Alcoólica: 14 dias

Fermentação Malolática: não realizada

Acidez Total: 5,50 g/L em ácido tartárico

Açúcar residual: 1,80 g/L

pH: 3,35

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

O ponto ideal de colheita das uvas Chardonnay é definido pela evolução dos aromas e açúcares para termos grande expressão do varietal.

Um vinho descomplicado e que agrada a todos paladares. Seu aroma leve e de fácil identificação, com equilíbrio entre acidez e álcool e volume de boca consistente, sugerem seu consumo ainda jovem.

Visual: Cor amarelo-esverdeado, brilhante.

Aromas: Aroma nato da variedade, elegante e marcante. Destacam-se aromas de maçã-verde, pêssego, notas cítricas e florais, erva-doce, damasco, baunilha e amêndoas.

Em Boca: Em boca é fresco, saboroso, com acidez correta que lhe confere vivacidade, muito bem equilibrado e de longa persistência.

Características Organolépticas: um vinho fiel ao varietais de aromas primários apresenta sua melhor *performance* quando consumido jovem. A simplicidade do conjunto lhe confere as notas mais sinceras de sua qualidade.

Gastronomia: Excelente como aperitivo para *happy hours*, acompanhado tábuas de frios, empanados, salgados e refeições leves. Especial com peixes e todos os frutos do mar, ensopados e massas de molhos brancos e delicados.

Temperatura de Serviço: Servir entre 8° e 12° C. Este vinho pode apresentar alguma precipitação de cristais devido a sua estabilização natural.

Para preservar as características qualitativas, a estabilização tartárica ocorreu por frio natural do ambiente da vinícola e sua filtração foi moderada, podendo apresentar alguns cristais ou sedimentos no fundo da garrafa com o decorrer do envelhecimento.