



ALVARINHO

A Vinícola Salvatore expressa através da linha de vinhos Salvatore Reserva seu envolvimento e dedicação com a vitivinicultura. Uma linha de vinhos envolventes e originais, produzidos em pequenos lotes, seguindo à risca as tradições da família.



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 2024 apresentou a evolução da vitivinicultura nacional, pois em sua evolução no manejo da vinha e respeito ao terroir, possibilidade a vinificação de grandes vinhos.

Um vinho Reserva deve apresentar características de destaque em sua estrutura organoléptica, aromas complexos e finos, manter-se vivo com acidez natural e com sua expressão varietal ao longo do tempo.

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

Uvas: 100% Alvarinho

Safra: 2024

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedo: aprox. 4.000 Kg/hectare

Condução nos Vinhedos: Latada Aberta

Maturação: Carvalho francês de 2º e 3º passagem por 5 meses.

Realização de Bâttonage em barricas e tanques.

Vedação: Cortiça Natural portuguesa

Grad. Alcoólica: 14,6% Vol.

Maceração Pré-fermentativa: 36 hrs à temperatura de 8°C

Fermentação Alcoólica: 18 dias somente do mosto flor central

Fermentação Malolática: não realizada

Acidez Total: 5,55 g/L em ácido tartárico

Açúcar residual: 1,47g/L

pH: 3,25

Visual: amarelo com sutis reflexos esverdeados.

Aromas: evidencia-se a maturação das uvas e o tempo de maturação em barricas. Variedade nítida pelos aromas ameixa branca, abacaxi, erva doce e frutas cítricas, aliados aos aromas de baunilha, chocolate branco, coco queimado e nozes advindos do carvalho. Complexidade e elegância.

Em Boca: um vinho com muito equilíbrio entre acidez e volume estrutural pela passagem barril, conferindo maciez e muita mineralidade no retrogosto.

Características Organolépticas: um vinho que carrega a autenticidade dos vinhos da região da Serra Gaúcha, fruto da autenticidade da vinha e da intervenção do homem.

Gastronomia: Recomendamos acompanhar queijos médios a fortes, risotos combinados, frutos do mar, sopas cremosas, carnes brancas e de condimento moderado, pizzas e pastas recheadas.

Temperatura de Serviço: Servir entre 10º e 14º C. Este vinho pode apresentar alguma precipitação de cristais devido a sua estabilização natural.