

<https://www.vinicolasalvattore.com.br/vinhos>



## SALVATORE

RESERVA  
CHARDONNAY



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

*O início da safra de 2017 teve as melhores condições climáticas para colheita de uvas precoces, com baixa pluviosidade e excepcional amplitude térmica, favorecendo assim a qualidade dos aromas das cepas.*

*Um vinho Reserva deve apresentar característica 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.*

*A Vinícola Salvattore expressa através da linha de vinhos Salvattore 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% Chardonnay

**Safra:** 2017

**Enólogos:** Antonio Salvador e Daniel Salvador

**Rendimento em vinhedo:** 4.600 Kg/hectare

**Estágio inicial:** pequena parcela maturou 6 meses em carvalho francês e tanques de aço inoxidável sobre as borras.

**Estágio em garrafa:** mínimo de 6 meses em cave climatizada

**Vedação:** Cortiça Natural

**Grad. Alcoólica:** 12.0%

**Fermentação Alcoólica:** 9 dias à 18°C

**Fermentação Malolática:** não realizada

**Acidez Total:** 5,70 g/L em ácido tartárico

**Açúcar residual:** 1,65 g/L

**pH:** 3,32

**Visual:** Cor amarelo-palha com sutis reflexos esverdeados.

**Aromas:** Nítido e marcante, destacam-se aromas que se assemelham a frutas tropicais de polpa amarela, flores silvestres, maçã branca madura e abacaxi.

**Em Boca:** Destaca-se a excepcional acidez, marcante e instigante, saboroso, com persistência prolongada e muito agradável.

**Características Organolépticas:** um vinho atraente, que representa fidedignamente os bons varietais da Serra Gaúcha, com conjunto organoléptico enaltecido pelos aromas intensos e equilíbrio em boca.

**Gastronomia:** Recomendamos acompanhar queijos leves a medianos, risotos combinados, frutos do mar, sopas cremosas, carnes brancas e de condimento leve, pizzas e pastas recheadas.

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

**Safra 2017. Vinícola Salvattore em 02/09/2019. Flores da Cunha/RS.**