

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



CASA SALVADOR

CLÁSSICO
MERLOT



A Vinícola Salvattore expressa através da linha de vinhos Casa Salvattore 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: 100% Merlot

Safra: 2017

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Rendimento em vinhedo: 8.600 Kg/hectare

Estágio inicial: tanques de aço inoxidável e parcela com maturação por 6 meses em carvalho francês.

Estágio em garrafa: mínimo de 6 meses em cave climatizada

Vedação: Cortiça Natural

Grad. Alcoólica: 12.0%

Fermentação Alcoólica: 8 dias

Fermentação Malolática: 100%

Acidez Total: 5,10 g/L em ácido tartárico

Açúcar residual: 1,95 g/L

pH: 3,44

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

A peculiaridade da uva Merlot está em proteger os polifenóis dos raios nocivos do sol a fim de preservar a riqueza aromática 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 rubi, brilhante.

Aromas: De perfume delicado e jovial, lembra notas aromáticas como cereja, ameixa, violetas e leve mentolado.

Em Boca: apresenta-se corpo pleno, saboroso onde se destaca os taninos macios e delicados, com retrogosto longo e correto.

Características Organolépticas: um vinho fiel ao varietal e que apresenta sua melhor *performance* quando consumido jovem. Aromas nítidos que valorizam a tipicidade da fruta e densidade de corpo correta, muito equilíbrio que lhe permite versatilidade na temperatura de degustação e na harmonização.

Gastronomia: Queijos brandos, carne vermelha e caça, peixes assados, massas com recheio e pizza. Tratando-se de um vinho leve, pode ser harmonizado com pratos do dia-a-dia.

Temperatura de Serviço: Servir entre 14° e 18° 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.