

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



## CASA SALVADOR

### CLÁSSICO

#### CABERNET SAUVIGNON



*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.*

*O ponto ideal de colheita das uvas Cabernet Sauvignon é definido pela relação entre açúcar e polifenóis.*

*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.*

*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% Cabernet Sauvignon

**Safra:** 2017

**Enólogos:** Antonio Salvador e Daniel Salvador

**Rendimento em vinhedo:** 9.000 Kg/hectare

**Estágio inicial:** tanques de aço inoxidável e parcela com envelhecimento por 7 meses em carvalho francês de segundo uso.

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

**Vedação:** Cortiça Natural

**Grad. Alcoólica:** 12.1%

**Fermentação Alcoólica:** 8 dias

**Fermentação Malolática:** 100%

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

**Açúcar residual:** 1,97 g/L

**pH:** 3,50

**Visual:** Vinho varietal de cor rubi, brilhante.

**Aromas:** De perfume agradável, com notas de frutas silvestres (amora, framboesa) e ameixa preta.

**Em Boca:** No palato é macio, saboroso, taninos maduros e integrados ao vinho com retrogosto leve e marcante.

**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, carne suína e de frango com condimentos medianos à fortes, massas leves 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.**