

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



**SALVATORE**  
RESERVA  
MERLOT



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

*A safra de 2015 foi de importante destaque na Serra Gaúcha, com média regular de pluviosidade e boa alternância de temperaturas entre dias e noites.*

*Um vinho Reserva deve apresentar característica de destaque em sua estrutura organoléptica, taninos potentes mas aveludados, grande expressão da região produtiva e varietal, com evolução positiva ao tempo.*

*A Vinícola Salvatore expressa através da linha de vinhos Salvatore 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% Merlot

**Safra:** 2015

**Enólogos:** Antonio Salvador e Daniel Salvador

**Rendimento em vinhedo:** 8.100 Kg/hectare

**Estágio inicial:** Breve estágio em carvalho francês de uma parcela do lote e descanso em tanques de aço inox em contato com borras finas.

**Estágio em garrafa:** mínimo de 12 meses em cave climatizada

**Vedação:** Cortiça Natural

**Grad. Alcoólica:** 12.4%

**Fermentação Alcoólica:** 10 dias

**Fermentação Malolática:** 100%

**Acidez Total:** 5,40 g/L em ácido tartárico

**Açúcar residual:** 2,27 g/L

**pH:** 3,52

**Visual:** Coloração vermelha rubi intensa.

**Aromas:** Notas aromáticas nobres e intensas lembrando descritores como a menta, calda de frutas vermelhas, ameixa seca, pimenta preta e especiarias.

**Em Boca:** Delicado e agradável, taninos perfeitamente combinados proporcionando um bom volume de boca, com retrogosto longo e macio.

**Características Organolépticas:** um vinho envolvente e franco, que representa fidedignamente os bons varietais da Serra Gaúcha, com taninos corretos e muita expressão de delicadeza no seu conjunto total.

**Gastronomia:** Recomendamos acompanhar queijos maturados, carnes vermelhas assadas, caças, embutidos, massa com temperos medianos e risotos combinados.

**Temperatura de Serviço:** Servir entre 16° e 20° C. Este vinho pode apresentar alguma precipitação de cristais devido a sua estabilização natural.

**Decantar:** Para uma melhor apreciação, decantar por no mínimo 30 minutos antes de servi-lo.

*Safra 2015. Vinícola Salvattore em 02/09/2019. Flores da Cunha/RS.*