

<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.