

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Mega Spileo Grand Cave Syrah 2010
<b>Vinícola</b>	Cavino
<b>Safra</b>	2010
<b>País</b>	Grécia
<b>Região</b>	PGI Achaia
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Syrah
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	16 meses em barricas novas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2023
<b>Decanter</b>	25 minutos
<b>Premiações</b>	Gold - Mundus Vini 2017

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Registros de mais de 6000 anos colocam a Grécia como uma das mais antigas regiões produtoras de vinhos de nosso planeta.

Na costa norte do Peloponeso encontra-se a PGI Achaia, reconhecida como um dos melhores terroirs do país para a produção de vinhos de alta gama. Conforme referências oficiais que datam o ano de 1550, monges possuíam uma área onde cultivavam vinhas e produziam vinho. Isto durou até meados da década de 1980, quando a Cavino, com o objetivo de produzir os melhores vinhos da empresa, adquiriu a propriedade e revitalizou o local para ser sede do Domaine Mega Spileo.

Hoje a vinícola conta com uma moderna tecnologia de produção, que resulta em vinhos de excelência, como o estupendo Syrah que trazemos hoje. As raras 6000 garrafas desta safra 2010 são resultado de uma vinificação criteriosa: uvas colhidas à mão, fermentação malolática em barris de carvalho, amadurecimento com as borras finas em barricas novas de carvalho francês por 16 meses e, depois de engarrafado, mais 24 meses de descanso em cave antes de ser liberado para comercialização.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

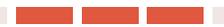
#### DESCRIÇÃO

púrpura intenso, profundo e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (cereja e cassis), compota de ameixa e figo, tabaco, especiarias doces (baunilha), cacau, zimbros, caixa de charuto, couro e notas defumadas

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

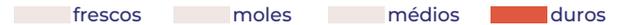
#### DESCRIÇÃO

muito equilibrado, taninos maduros e bem integrados e acidez gastronômica. Sabores de frutas negras maduras, chocolate amargo, uva passa, tabaco e notas defumadas

### CARNES



### QUEIJOS



### DA TERRA



### AMIDOS



### TEMPEROS



### DOCES



### DESCRIÇÃO

carnes de gado ou caça assadas na brasa ou no forno, risotos a base de cogumelos, massas com molhos estruturados, embutidos e queijos duros em geral



## CULINÁRIA