

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Monte Castelo Reserva Syrah 2022
Vinícola	Vinícola Monte Castelo
Safra	2022
País	Brasil
Região	Goiás
SubRegião	Jaraguá (Vale do São Patrício)
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	14,4%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês novas e usadas
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	45 minutos
Premiações	92 pts Wines of Brazil Awards (Grand Gold) 91 pts Revista Adegas Ouro - Vinalies Internationales 2025

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Brasil, com sua dimensão continental e diversidade de climas, tem visto a viticultura se expandir para áreas antes pouco exploradas. Produzir entre os trópicos deixou de ser um desafio e já entrega resultados surpreendentes.

Já ouviu falar nos vinhos de Brasília? O entorno da capital federal já reúne uma área expressiva de vinhedos e, graças à união dos produtores locais, vem ganhando protagonismo no cenário nacional.

O crescimento do Centro-Oeste, porém, não se limita à capital. Em Goiás, 63 viticultores contribuem para consolidar a relevância do estado. É lá, no pequeno município de Jaraguá, no Vale de São Patrício, que a vinícola Monte Castelo cultiva 6,5 hectares com diferentes castas, revelando a vocação deste novo polo produtor.

O segredo desse avanço é a dupla poda, técnica que inverte o ciclo da videira e permite colher no inverno. Entre maio e julho, as condições são ideais: dias ensolarados de até 32 °C, noites frescas de 10 °C e, principalmente, a ausência de chuvas. Essa estabilidade garante maturação equilibrada, acidez preservada e rótulos que impressionam pela qualidade em plena latitude tropical.

Entre as variedades que melhor se adaptaram está a Syrah, protagonista deste exemplar, que leva a assinatura de uma vinícola jovem, mas que já demonstra a solidez de quem é experiente no assunto.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, como cereja e amora, envoltas por pimenta-do-reino, cravo e baunilha, com sutis notas tostadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

destaca-se pelos taninos polidos, acidez vibrante e intensidade de sabores, remetendo a frutas do bosque e pimenta-preta; um perfil delicioso, que combina frescor, estrutura e a identidade de um *terroir* ainda em ascensão

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

galette de cogumelos, matambre recheado e assado à baixa temperatura, costeleta de porco grelhada com salada de batatas, carré de cordeiro na brasa ao molho de hortelã, beef stew



CULINÁRIA

Para se ter ideia, a safra 2022 do Monte Castelo Reserva conquistou reconhecimentos expressivos: 91 pontos na Revista Adegas, 92 no Wines of Brazil Awards, resultando em uma medalha Grand Gold, e Ouro no prestigiado Vinalies Internationales 2025, na França.