VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Primeira Estrada Syrah 2018
Vinícola	Vinícola Estrada Real
Safra	2018
País	Brasil
Região	Minas Gerais
SubRegião	Três Corações
Tipo	tinto
Castas	100% Syrah
Teor Alcoólico	13,8%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2027
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Murillo de Albuquerque Regina revolucionou a vitivinicultura no sudeste do Brasil. Enólogo e pesquisador da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG, foi ele quem no início dos anos 2000, **estudou, divulgou e incentivou o uso da técnica da dupla poda** nas videiras da região.

Esta técnica consiste na realização de duas podas anuais, induzindo uma inversão no ciclo das videiras. Assim, a **colheita que ocorreria no verão** , época de alta pluviosidade no sudeste, **passa a ocorrer no inverno**, quando as chuvas são mais escassas e há grande amplitude térmica diária, permitindo condições de maturação excepcionais para as vinhas.

Fundada por Murilo em 2001, em conjunto com seus sócios Marcos Arruda, Patrick Arsicaud e Thibaud Salettes, a **Vinícola Estrada Real** localiza-se em **Três Corações**, em meio ao maior roteiro turístico do país, a Estrada Real.

A casa é reconhecida pela **qualidade deslumbrante de seus Syrah's da linha Primeira Estrada** , atestada, inclusive, com a excelente **nota 4,0 no *app* Vivino** para este exemplar. Elaborado com o intuito de mostrar todas as características da casta e do *terroir* com o toque da colheita de inverno, este é um belo exemplar brasileiro que traz a **uva como protagonista**.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: Púrpura brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras (framboesa negra, amora, groselha), pimenta-preta, violeta e toques de alcaçuz, couro e caça

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: apresenta bom corpo, com taninos macios e acidez equilibrada, que aliados a seu final delicioso e persistente tornam este um exemplar extremamente gastronômico

CULINÁRIA

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: minestrone, spaghetti cacio e pepe, coelho no espeto bem temperado, quiche de cogumelos, prime rib grelhado servido com batatas assadas com manteiga de ervas, steak au poivre