

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta Don Bonifácio Single Vineyard Syrah 2021
Vinícola	Quinta Don Bonifácio
Safra	2021
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Caxias do Sul
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	12%
Maturação	10 meses em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2027
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Syrah está gerando excelentíssimos frutos em terras tupiniquins. Na Serra da Mantiqueira a variedade tornou-se uma das favoritas, originando premiadíssimos vinhos graças a técnica da dupla poda. Já no Vale do São Francisco, a cepa tem sua aptidão testada para gerar bons resultados diante do calor da região. Mas o fato em questão é que ela pode ser uma coringa da enologia, cultivada tanto em clima quente quanto em clima frio.

E foi a partir do característico clima frio da Serra Gaúcha que a Quinta Don Bonifácio originou este 100% Syrah. Sua procedência é de um único vinhedo, localizado em Caxias do Sul, no distrito de Santa Lúcia do Piaí. É um dos locais de maior altitude da região, inclusive, muito próximo dos Campos de Cima da Serra.

A vinícola é relativamente jovem, lançou seus primeiros vinhos em 2007, mas vangloria-se, com razão, de uma produção totalmente baseada em vinhedos próprios. Cada rótulo de seu portfólio é elaborado a partir de uma parcela específica, chamada "quadra", especialmente selecionada devido a características ímpares.

Este, foi elaborado com frutos da quadra Lua Nova, localizada diante de um relevo acidentado, a 817 metros acima do nível do mar, onde a única alternativa viável é a colheita manual. A vinificação ocorreu em tanques de aço inox e o estágio, nos mesmos recipientes, levou 10 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura, intenso e profundo



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

uma explosão de frutas negras, em especial amora e mirtilo, toques de pimenta-preta e uma deliciosa nota de bala de iogurte



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

extremamente redondo, com taninos macios, excelente densidade, acidez salivante e frutas negras muito persistentes em seu longo final

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

oleaginosas 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



CULINÁRIA

