

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	São Patrício Talha-Mar Reserva Blend 2023
Vinícola	Vinícola São Patrício
Safra	2023
País	Brasil
Região	Goiás
SubRegião	Rianápolis (Vale do São Patrício)
Tipo	tinto
Castas	Syrah e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	Cabernet Sauvignon estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês usadas
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	90 Descorchados Ouro Vinalies Internationales

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Você 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 destaque no cenário nacional. O avanço do Centro-Oeste, porém, não se limita à capital. Em Goiás, 63 viticultores fortalecem a vitivinicultura do estado. É no pequeno município de Rianápolis, no Vale de São Patrício, que está localizada a Vinícola São Patrício, produtor muito promissor desta região. No fim de agosto de 2025, a vinícola apresentou o Talha-Mar Reserva Blend 2023. Trata-se de um corte de 50% Syrah e 50% Cabernet Sauvignon, elaborado com uvas de dupla poda cultivadas em Rianápolis. O Cabernet amadureceu por 6 meses em barricas francesas e, após o assemblage, o vinho permaneceu mais 12 meses em garrafa antes de chegar ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, como cereja e amora, acompanhadas por notas florais, ervas como sálvia, pimenta-do-reino e um toque de especiarias, como cravo e noz-moscada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, é um vinho suculento, com ótima estrutura e taninos polidos; a intensidade e a precisão dos sabores conduzem a um final delicioso, que convida sempre ao próximo gole

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



CULINÁRIA

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