

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sfiria Egina Nature Rosé
Vinícola	Sfiria Special Wines
Safra	N. V.
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	espumante
Castas	60% Chardonnay e 40% Pinot Noir
Teor Alcoólico	11.5%
Maturação	15 meses sur lie
Temperatura de Serviço	6°C a 8°C
Guarda	2023
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sfiria Special Wines nasceu da vontade de proporcionar vinhos únicos de acordo com seus estilos. Através de um trabalho primoroso realizado desde a videira até o vinho, nascem rótulos de qualidade excepcional, elaborados em meio as mais conceituadas regiões brasileiras. A inspiração vem da língua grega Sfiria, que devido ao caráter de extinção, mostra-se como algo raro, incomum e singular, assim como os exemplares desta marca.

Egina é uma ilha grega, onde conta a história que a figura mitológica de mesmo nome ficou exilada. Assim como esta porção de terras em meio ao oceano, a beleza magnífica que este *nature rosé* carrega é digna de admiração. Foram produzidas meras 600 garrafas, de procedência do Vale dos Vinhedos, região renomada pelo caráter ímpar de seus espumantes. Composto pelas uvas Pinot Noir e Chardonnay, vinificadas pelo método tradicional, permaneceu por 15 meses em autólise com leveduras.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rosé provençal com perlage intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

mescla notas de frutas vermelhas frescas, como morango e framboesa, com toques cítricos e um autolítico de pão fresco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

tem ótimo frescor, uma veia mineral, e um perfil seco e direto que faz a taça esvaziar com velocidade

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos