

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sfíria Saria 2018
Vinícola	Sfíria Special Wines
Safra	2018
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Pinto Bandeira
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho americano de segundo uso
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sfíria é um projeto de caráter bastante incomum. A marca investiu em combinar a expertise de um reputado time de sommeliers, com a estrutura e a bagagem enológica de importantes vinícolas nacionais. A inspiração para os rótulos vem da língua grega Sfíria, que pelo fato de apresentar-se em extinção, mostra-se como algo raro, incomum e singular, assim como os exemplares desta marca.

Inspirado na excepcionalidade da ilha Grega de Saria, este vinho brasileiro de alma boldalesa, foi elaborado através de um corte de iguais proporções entre Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon, com procedência da pequena cidade de Pinto Bandeira, na Serra Gaúcha. Os vinhos foram maturados em barricas de carvalho americano de segundo uso, evidenciando uma excelente e envolvente estrutura.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

as frutas, principalmente negras e maduras, estão perfeitamente integradas com notas de especiarias doces, como a baunilha e o alcaçuz, de tabaco, de bombom de licor e de coco, finalizando com gostosos toques defumados e amadeirados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

untuoso e envolvente, com taninos firmes, presentes e maduros impecavelmente alinhados a uma acidez viva, ampla, salivante e extremamente gastronômica. O final de boca é muito agradável e saboroso, com uma persistência surpreendente e muito longa

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 salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos