

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Sfiria Saria 2018 |
| Vinícola | Sfiria 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

Sfiria 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 Sfiria, 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