VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sfiria Saria 2018 Magnum
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 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 combina a expertise de um reputado time de sommeliers, com a estrutura e a bagagem enológica de importantes vinícolas nacionais. O estímulo propulsor para estes 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 exemplar brasileiro, mas 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

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta
EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: apresenta um amplo *bouquet* aromático, que entrega notas de frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, toques florais, ervas de quintal, baunilha e traços de café

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: estruturado e intenso, apresenta ótimo corpo, seus taninos são robustos, mas macios, a acidez é suculenta e os sabores frutados são o destaque, permanecendo em seu longo e memorável fim de boca

CULINÁRIA

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

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