

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sfiria Saria 2020
Vinícola	Sfiria Special Wines
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Pinto Bandeira
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot
Teor Alcoólico	15,3%
Maturação	19 meses em barricas de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2033
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	

VEDANTE



Aglomerada

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.

Carregando o nome da excepcional ilha grega de Saria, este vinho brasileiro de alma boldalesa, consiste em um corte de iguais proporções entre Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. Fruto da "safra das safras", sua procedência é a pequena cidade de Pinto Bandeira, na Serra Gaúcha. Para tornar sua estrutura envolvente, o vinho maturou durante 19 meses em barricas de carvalho americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intransponível e brilhante

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

a intensidade é altíssima, com diversos aromas brigando para serem reconhecidos. Notas lácteas, amadeiradas, terrosas e especiadas estão entrelaçadas com toques de frutas negras maduras, de baunilha, de coco, de tabaco, de licor fragolino e de couro, e ainda podemos constatar gostosas nuances defumadas, mentoladas e de frutas desidratadas

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

envolvente, gordo e untuoso, mostrando taninos potentes, carnudos e completamente polimerizados perfeitamente integrados a uma acidez suculenta e viva, que promova uma salivação gloriosa. Os sabores acompanham os descritores do nariz e o final de boca é delicioso e de enorme persistência

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



CULINÁRIA

