

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sybar Negroamaro 2021
Vinícola	Antiche Terre del Salento
Safra	2021
País	Itália
Região	Puglia
SubRegião	Salento
Tipo	tinto
Castas	Negroamaro
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em carvalho francês + 12 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Negroamaro é uma casta conhecida por sua capacidade de gerar vinhos intensos e de sabores generosos. Suas bagas de casca espessa e cor profunda, contribuem para a intensidade e robustez dos exemplares. A sua característica principal é o perfil aromático complexo, que pode incluir notas de frutas escuras como ameixa e cereja, além de especiarias, ervas e um toque terroso.

Os vinhos elaborados com Negroamaro tendem a ter taninos firmes e uma acidez equilibrada, o que lhes confere uma boa estrutura, tornando a variedade uma escolha versátil pelos apreciadores de vinho.

Sybar é um varietal de elaborado com uvas da província de Brindise, na península de Salento.

As uvas foram colhidas manualmente e, logo após o desengace, fermentaram em temperatura controlada entre 18 e 20 °C. Logo após o fim da fermentação malolática, o vinho estagiou 6 meses em carvalho francês, finalizando com outros 12 meses de repouso em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas e negras, tanto maduras quanto sobremaduras, como cereja, amora e jabuticaba, escoltadas por especiarias, finalizando com toques de chocolate amargo e tosta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, com taninos macios e uma ótima acidez para balancear a carga de sabores elevada, que consequentemente, leva a um fim de boca longo e muito prazeroso

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

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos



CULINÁRIA