

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Vinicola Refugio CINQ Syrah 2022
<b>Vinícola</b>	Vinícola Refúgio
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	São Paulo
<b>SubRegião</b>	Cuesta de Botucatu (Bofete)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Syrah
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho francês, sendo 70% novas e 30% de segundo uso
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2034
<b>Decanter</b>	30 min
<b>Premiações</b>	91 pts Decanter World Wine Awards   90 pts Revista Adega

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

É com satisfação que apresentamos uma verdadeira joia do nosso país: o CINQ Syrah, elaborado pela vinícola boutique Refúgio, localizada em Bofete, na Cuesta de Botucatu, interior de São Paulo — uma região que já desponta entre as mais promissoras do Brasil. A Refúgio nasceu do sonho de uma família apaixonada pelo vinho. Seus rótulos são elaborados a partir de castas *Vitis vinifera* cultivadas a quase 1.000 metros de altitude e conduzidas pelo inovador sistema de dupla poda, que inverte o ciclo da videira e permite que a colheita aconteça no inverno. Com isso, a maturação das uvas ocorre durante o período mais seco e de maior amplitude térmica, favorecendo um excelente equilíbrio entre concentração de açúcares, acidez e maturação fenólica. O CINQ é um dos principais exemplares da vinícola. Inspirado no romance Cinco Semanas em um Balão, de Júlio Verne, este Syrah presta homenagem ao espírito de aventura e exploração. Assim como a expedição retratada na obra, convida o apreciador a embarcar em uma experiência marcada pela descoberta, intensidade e emoção. Sua elaboração é conduzida com extremo cuidado em todas as etapas. As uvas foram colhidas manualmente e passaram por uma criteriosa seleção dos cachos. Após o desengace, o mosto foi submetido a uma maceração pré-fermentativa a baixa temperatura, favorecendo uma extração delicada dos compostos fenólicos, seguida de fermentação com temperatura controlada. Na sequência, após a maceração pós-fermentativa e a fermentação malolática, o vinho amadureceu por 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo 70% novas e 30% de segundo uso. Por fim, permaneceu por mais 12 meses em garrafa antes de ser comercializado.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

aromas de frutas negras maduras, como ameixa e cassis, acompanhados por notas de azeitona preta, pimenta-do-reino e especiarias doces, como cravo e anis, provenientes do amadurecimento em carvalho

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

mostra excelente concentração, corpo cheio, taninos maduros e muito bem polidos, sustentados por uma acidez vibrante que confere equilíbrio e frescor; as notas percebidas no nariz se confirmam no paladar e permanecem por um longo tempo no final de boca

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
DÓCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate



### CULINÁRIA

DESCRIÇÃO frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola

