

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Sfiria Saria 2018 Magnum
<b>Vinícola</b>	Sfiria Special Wines
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Pinto Bandeira
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	18 meses em barricas de carvalho americano de segundo uso
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## 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

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### 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

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### 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

#### 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