

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sfiria Saria 2020 Magnum
Vinícola	Sfiria Special Wines
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
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° a 18°C
Guarda	2045
Decanter	120-180 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

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



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO



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