

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

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



CULINÁRIA