

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sfiria Saria 2021
Vinícola	Sfiria Special Wines
Safra	2021
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Pinto Bandeira
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	24 meses em barricas de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2036
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



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

vermelho rubi intransponível e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

a intensidade é altíssima, com diversos aromas brigando para serem reconhecidos. Notas lácteas, amadeiradas, terrosas e especiadas estão entrelaçadas com toques de frutas negras maduras, de baunilha, de coco, de tabaco, de licor fragolino e de couro, e ainda podemos constatar gostosas nuances defumadas, mentoladas e de frutas desidratadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

envolvente, gordo e untuoso, mostrando taninos potentes, carnudos e completamente polimerizados perfeitamente integrados a uma acidez suculenta e viva, que promova uma salivação gloriosa. Os sabores acompanham os descritores do nariz e o final de boca é delicioso e de enorme persistência

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



CULINÁRIA

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

