

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Sfiria Saria 2021
<b>Vinícola</b>	Sfiria Special Wines
<b>Safra</b>	2021
<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>	24 meses em barricas de carvalho americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2036
<b>Decanter</b>	60 a 180 minutos
<b>Premiações</b>	

## 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

#### 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

