

DADOS GERAIS

Vinho	Sfiria Antia 2017
Linha	Sfiria
Tipo	Tinto
Safra	2017

APRESENTAÇÃO

Antia é o nosso primogenito. Um filho mimado, tratado com ternura desde o vinhedo até a garrafa. Fruto de uma Merlot nobre, fermentada integralmente em carvalho novo. Raro como a linguagem assoviada de Sfiria, falada apenas no vilarejo de Antia, na ilha grega de Evia.

APRESENTATION

Antia is our firstborn. A spoiled son, tenderly treated from the vineyard to the bottle. Fruit of a noble Merlot, fully fermented in new oak. Rare as the whistled language of Sfiria, spoken only in the village of Antia, on the Greek island of Evia.



VITICULTURA

Região

Antonio Prado (Serra Gaúcha)

Abordagem

Cultivo convencional

Idade dos Vinhedos

12 anos

Composição do Solo

Argiloso com presença de basalto

Condução dos Vinhedos

Espaladeira Simples

VINICULTURA

Malolática

Sim

Composição do Blend

100% Merlot

Maceração Pré-Fermentativa

24 horas

Maceração Pós-Fermentativa

10 dias

Método de Clarificação

Não foi filtrado nem clarificado

Método de Estabilização

Tartárica a frio durante 15 dias

Data de Engarrafamento

Novembro de 2018

Tipo de Fechamento

Rolha de cortiça maciça

FERMENTAÇÃO

Temperatura

15°C

Leveduras

Selecionadas

Manejo do Chapéu

3 pigeages diários

Recipiente

Barricas novas de carvalho francês (50%) e americano (50%)

Outras informações relevantes

Fermentação integral em barricas abertas

MATURAÇÃO

Recipiente

Barricas novas de carvalho francês (50%) e americano (50%)

Idade do Recipiente

Novas (primeiro uso)

Duração

18 meses

DADOS TÉCNICOS

Ph	3,56
Teor Alcoólico	13.5%
Acidez Total	7,10 g/L
Açúcar Residual	2,3 g/L
SO2 Total	120 mg/L
Garrafas Produzidas	300 garrafas

Sommelier Sfiria

Guarda	Até 2027
Decanter	30-45 minutos
Temperatura de Serviço	16º a 18ºC

Análise Visual

Rubi de média intensidade com brilho intenso

Análise Olfativa

Notas intensas de cereja e ameixa vermelha, junto a nuances de coco, baunilha, tostado e moca

Análise Gustativa

Mostra um ataque de boca amplo, repleto de cerejas e alcaçuz, com um estrutura rica formado por taninos sedosos e acidez salivante, em um conjunto de corpo médio

Harmonização

Massas com molho vermelho, aves de caça, carnes vermelhas, queijos de massa semi-dura