

DADOS GERAIS

Vinho	Sfiria Egina Nature Rosé
Linha	Thálassa
Tipo	Espumante Brut Rosé Método Tradicional
Safra	N.V.

APRESENTAÇÃO

Egina — figura mitológica que dá nome a uma ilha grega de beleza estonteante — nos inspirou a elaborar este espumante rosé que é um tratado de elegância. As borbulhas finas e a complexidade da maturação sur lie, aliadas ao estilo Nature, dão a este vinho doses generosas de nobreza e finesse.

APRESENTATION

Aegina — the mythological figure that gives name to a Greek island of stunning beauty — inspired us to craft this sparkling rosé that is a treatise of elegance. The fine bubbles and the complexity of the sur lie maturation, combined with the Brut Nature style, give this wine generous doses of nobility and finesse.



VITICULTURA

Região	Vale dos Vinhedos (Serra Gaúcha)
Abordagem	Cultivo sustentável
Idade dos Vinhedos	15 anos
Composição do Solo	Franco argiloso
Condução dos Vinhedos	Espaldeira simples

VINICULTURA

Composição do Blend	60% Chardonnay e 40% Pinot Noir
Maceração Pré-Fermentativa	Não
Prensagem	Pneumática com gás inerte
Método de Clarificação	Não foi filtrado nem clarificado
Método de Estabilização	À frio (-4°C) durante 7 dias
Malolática	Não
Data do Dégorgement	Abril de 2021
Tipo de Fechamento	Rolha de espumante

FERMENTAÇÃO

Temperatura	14º a 16ºC
Leveduras	Selecionadas
Varietais	Fermentados separadamente
Recipiente	Tanques de aço inoxidável

TOMADA DE ESPUMA

Método	Tradicional (Champenoise)
Recipiente	Garrafa
Duração	Mínimo de 15 meses
Remuage	Manual
Licor de Expedição	Nenhum (estilo Brut Nature)

DADOS TÉCNICOS

Ph	3,21
Teor Alcólico	12%
Acidez Total	5,77 g/L
Açúcar Residual	1,18 g/L
SO2 Total	112 mg/L
Garrafas Produzidas	600 garrafas

Sommelier Sfiria

Guarda	até 2023
Decanter	Não
Temperatura de Serviço	4º a 6º C

Análise Visual

Rosé de provence com perlage fino e abundante

Análise Olfativa

Notas de carambola, pitanga e pêsego, com delicados contornos de pão tostado e biscoito

Análise Gustativa

Fresco e intensamente mineral, combina notas de tangerina e goiaba em um perfil leve e deliciosamente seco

Harmonização

Canapés, pratos típicos da culinária oriental, peixes e frutos do mar grelhados, massas com vegetais