

DADOS GERAIS

Vinho	Sfiria Kameni 2015
Linha	Elláda
Tipo	Tinto
Safra	2015

APRESENTAÇÃO

Nosso Cabernet Sauvignon encontra paralelo na vulcânica ilha grega de Nea Kameni. Evocando potência, taninos musculosos e acidez notável, seu ataque de boca é uma erupção de sabores.

Luxuoso e inimitável, uma das melhores expressões da Campanha Gaúcha.

APRESENTATION

Our Cabernet Sauvignon finds its parallel on the volcanic Greek island of Nea Kameni. Evoking power, muscular tannins and remarkable acidity, its mouth attack is an eruption of flavors.

Luxurious and inimitable, one of the best expressions of the Campanha Gaúcha region.



VITICULTURA

Região

Campanha Gaúcha

Abordagem

Cultivo sustentável

Idade dos Vinhedos

20 anos

Composição do Solo

Arenoso

Condução dos Vinhedos

Espaldeira simples

VINICULTURA

Malolática

Sim

Composição do Blend

100% Cabernet Sauvignon

Maceração Pré-Fermentativa

Criomaceração a 5°C
durante 72 horas

Maceração Pós-Fermentativa

Durante 6 dias

Método de Clarificação

Estática

Método de Estabilização

À frio (-4°C)
durante 7 dias

Data de Engarrafamento

Fevereiro de 2018

Tipo de Fechamento

Rolha de cortiça maciça

FERMENTAÇÃO

Temperatura

24° a 26°C

Leveduras

Selecionadas

Manejo do Chapéu

Sistema Ganimede e
delestage

Recipiente

Tanques de aço
inoxidável

MATURAÇÃO

Recipiente

Barricas de carvalho
francês

Idade do Recipiente

30% novas, 40% de
segundo uso e 30% de
terceiro uso

Duração

8 meses

DADOS TÉCNICOS

Ph	3,57
Teor Alcoólico	13%
Acidez Total	5,47 g/L
Açúcar Residual	2,30 g/L
SO2 Total	103 mg/L
Garrafas Produzidas	450 garrafas

Sommelier Sfiria

Guarda	até 2025
Decanter	30-45 minutos
Temperatura de Serviço	16º a 18ºC

Análise Visual

Rubi intenso com halo granada

Análise Olfativa

Complexo, entrega uma paleta com notas de groselha preta e ameixa, escoltadas por toques de pimenta-do-reino, tabaco e cacau, com um toque de carne curada

Análise Gustativa

Cabernet de taninos domados com uma acidez gastronômica e final de boa intensidade, onde as notas de ameixa e pimenta aparecem com maior evidência

Harmonização

Poleta ou massa com ragu, carnes de gado e caça, queijos de massa dura, embutidos