

DADOS GERAIS

Vinho	Sfira Saria 2018
Linha	Sfira
Tipo	Tinto
Safra	2018

APRESENTAÇÃO

Do reduto de grego de Saria, buscamos inspiração na exclusividade. Da França, a alma bordalesa. E do nosso amado Brasil, a expressão máxima do terroir de Pinto Bandeira. Como resultado um blend poderoso, fruto de uma das melhores safras da história da Serra Gaúcha.

APRESENTATION

From the Greek hideout of Saria, we sought inspiration in exclusivity. From France, the bordelaise soul. And from our beloved Brazil, the maximum expression of Pinto Bandeira's terroir. As a result, a powerful blend, the product of an exceptional vintage in the Serra Gaúcha.



VITICULTURA

Região	Pinto Bandeira (Serra Gaúcha)
Abordagem	Cultivo convencional
Idade dos Vinhedos	Cabernet Franc: 22 anos, Merlot: 15 anos, Cabernet Sauvignon: 12 anos
Composição do Solo	Argissolo bruno-acinzentado
Condução dos Vinhedos	Latada aberta

VINICULTURA

Malolática	Sim
Composição do Blend	33% Cabernet Franc, 33% Merlot e 33% Cabernet Sauvignon
Maceração Pré-Fermentativa	Durante 48 horas
Maceração Pós-Fermentativa	Durante 3 dias
Método de Clarificação	Não foi clarificado nem filtrado
Método de Estabilização	Tartárica a frio
Data de Engarrafamento	Dezembro de 2020
Tipo de Fechamento	Rolha de cortiça maciça

FERMENTAÇÃO

Temperatura	28°C
Leveduras	Selecionadas
Varietais	Fermentados separadamente
Manejo do chapéu	8 remontagens diárias e uma delestáge a cada 10 dias
Recipiente	Tanques de aço inox

MATURAÇÃO

Recipiente	Barricas de carvalho americano
Idade do Recipiente	Segundo uso
Duração	18 meses

DADOS TÉCNICOS

Ph	3,65
Teor Alcólico	14,%
Acidez Total	8,50 mg/L
Açúcar Residual	3,00 g/L
SO2 Total	80 mg/L
Garrafas Produzidas	900 garrafas

Sommelier Sfiria

Guarda	até 2030
Decanter	60-90 minutos
Temperatura de Serviço	16º a 18ºC

Análise Visual

Púrpura profundo

Análise Olfativa

Frutas vermelhas e negras, como a ameixa e amora, se unem a um floral de violetas, escoltado por toques de baunilha, coco e castanha

Análise Gustativa

Vinho de grande estrutura, com taninos em evidência, escoltados por uma belíssima acidez; pleno em sabores, ganha acréscimos de chocolate e café no longo final

Harmonização

Carnes de caça, preparos com ragu ou molhos estruturados, queijos de massa dura, charcutaria em geral