



ANÁLISES:

ÁLCOOL: 12,5% PH: 3,55 ACIDEZ TOTAL: 5,62 g/l AÇÚCAR RESIDUAL: 2,04 g/L

SACRAMENTOS ROSSO FAR NIENTE 2024

Syrah

Serra da Mantiqueira - MG

Sacramentos Vinifer é uma vinícola com sede na Serra da Canastra e que perpetua uma linda história familiar de amor pelos vinhos.

Na busca incessante pelo que de melhor cada terroir brasileiro pode oferecer, a Sacramentos apresenta Dolce far Niente, uma linha de microvinificações e novos olhares sobre os vinhos brasileiros.

Rosso Far Niente é um vinho tinto delicado e cheio de tipicidade, perfeito para os momentos de descontração.

VINHEDOS:

Localizados na Serra da Mantiqueira, altitude de 900 metros, os vinhedos de Syrah de origem francesa (clone 174) foram implantados em novembro de 2019 e são conduzidos em espaldeira e são cultivados com a técnica de dupla poda. Amplitude térmica: 11,3°C (para o período maio a agosto) e pluviosidade anual de 1.495 mm.

VINIFICAÇÃO:

Parte da uva foi processada de forma tradicional, sem engaço em tanques de aço inox com controle de temperatura. Outra parte foi processada com 60% dos cachos inteiros em fermentação aberta. Após o blend das duas fermentações, parte permaneceu em foudres e parte em barricas por 4 meses, quando então foi filtrado e engarrafado.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: De coloração violácea.

OLFATIVO: Predominam os aromas de frutas negras e notas de fundo de carne curada e anis.

GUSTATIVO: De corpo leve, é um vinho com predominância de frutas negras frescas, leves notas especiadas de fundo e um final longo e prazeroso.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 graus.

HARMONIZAÇÃO: Charcutarias, queijos amarelos, pizzas, cortes suínos acompanhados de molhos agridoces, gastronomia étnica condimentada.

PONTUAÇÕES:

Descorchados 90 pontos e Melhores Sudeste.

AD 90 pontos.