

SERRA DA CANASTRA
SACRAMENTOS
VINIFER



SABINA SAUVIGNON BLANC 2023

100% SAUVIGNON BLANC

Vignoble de São Miguel, Sacramento, Serra da Canastra - MG

Sacramentos Vinifer est un domaine situé dans les montagnes de Canastra, dans l'État de Minas Gerais, au Brésil. Ce domaine perpétue une belle histoire familiale faite d'amour pour le vin.

Sabina, qui a donné son nom à cette cuvée, était d'origine calabraise et a vécu en appréciant les vins à sa manière. Elle avait pour habitude de cuisiner sur un poêle à bois tout en buvant du vin dans une tasse. Lors de ce rituel familial quotidien, Sabina parlait souvent à ses enfants de leurs ancêtres qui produisaient leur propre vin en Italie. Décédé très tôt, elle a laissé à son fils Jorge le désir de poursuivre et d'honorer cette tradition familiale tout en lui permettant de se remémorer ces bons souvenirs de sa mère.

La cuvée Sabina est authentique et forte de personnalité, tout comme la matriarche qui a inspiré ce vin.

VIGNOBLES :

Situé à Serra da Canastra, dans la municipalité de Sacramento en Minas Gerais, sur le 19ème parallèle, latitude 19° Sud, à une altitude de 1100 mètres, sur un sol argileux jaune.

Les pieds de Sauvignon Blanc d'origine française (clone 242/1103 Paulsen) ont été plantés en novembre 2018, avec une densité de 4 000 pieds/hectare et un espacement de 2,5m x 1m.

Le vignoble est conduit en espalier et taillé en cordon éperonné, orienté est/ouest, sans irrigation. La technique de la double taille est utilisée, avec une taille de formation entre août et septembre et une taille complémentaire (taille de production) entre janvier et février.

La véraison débute en mai et les vendanges ont lieu entre juillet et août.

Date de récolte : 24/07/2023 (vendange pendant l'hiver de l'hémisphère sud).
Amplitude thermique : 12°C à 26°C.
Précipitations moyennes : 1 600 mm.

ANALYSE TECHNIQUE :

ALCOOL : 12%
PH : 3.14
ACIDITÉ TOTALE : 9,2 g/L
SUCRE RÉSIDUEL : 2,12

VINIFICATION :

Les raisins ont été transportés dans un camion à température contrôlée jusqu'à Caxias do Sul – RS, avec toutes les précautions nécessaires pour bien préserver leur caractéristiques organoleptiques et leur fraîcheur.

Vinification traditionnelle, fermentation à température contrôlée utilisant des levures sélectionnées, 80% en foudre et 20% en cuve inox. Ensuite, le vin a été élevé sur lies pendant une période de 4 mois, jusqu'à sa mise en bouteille.

SERRA DA CANASTRA
SACRAMENTOS
VINIFER



SABINA SAUVIGNON BLANC 2023

100% SAUVIGNON BLANC

Vignoble de São Miguel, Sacramento, Serra da Canastra - MG

NOTES DE DÉGUSTATION :

APPARENCE : une robe jaune clair aux éclats vert.

NEZ : Asperges, groseilles fraîches, fleur de citronnier.

PALAIS : Très frais, avec un corps moyen et une texture ferme, il reproduit en bouche ses arômes, gagnant des notes de fruit de la passion. Belle longueur qui prolonge cette agréable dégustation.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : idéalement entre 07 et 12°C.

ACCORD METS ET VINS : La cuvée Sabina Sauvignon Blanc 2023 peut être dégustée en apéritif, mais aussi en accompagnant des poissons blancs, des plats végétariens, des pâtes au pesto, de la cuisine asiatique crue et divers fromages frais.

PRODUCTION TOTALE :

1.300 BOUTEILLES.

NOTES :

Meilleurs blancs - 91 points Guide Descorchados

Meilleurs vins du Sud-Est Brésilien Descorchados

Date de récolte : 24/07/2023 (vendange pendant l'hiver de l'hémisphère sud).
Amplitude thermique : 12°C à 26°C.
Précipitations moyennes : 1 600 mm.

ANALYSE TECHNIQUE :

ALCOOL : 12%

PH : 3.14

ACIDITÉ TOTALE : 9,2 g/L

SUCRE RÉSIDUEL : 2,12