

SERRA DA CANASTRA
SACRAMENTOS
VINIFER



SABINA SYRAH 2023

100% SYRAH

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 19^{ème} parallèle, latitude 19° Sud, à une altitude de 1100 mètres, sur un sol argileux jaune.

Les pieds de syrah d'origine française (clone 174/1103 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.

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.

La vinification a pris lieu dans cinq cuves ouvertes, dans chacune 66% des raisins entiers et 33% des baies éraflées. Chaque cuve a reçu une levure différente. Des remontages et piégeages ont été effectués avec précision pour éviter l'extraction excessive. À la fin de la fermentation, le vin a été placé en élevage pendant 4 mois en foudres de chauffe neutre.

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 : 11%
PH : 3.48
ACIDITÉ TOTALE : 7,2 g/L
SUCRE RÉSIDUEL : 2,18

SERRA DA CANASTRA
SACRAMENTOS
VINIFER



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 : 11%

PH : 3.48

ACIDITÉ TOTALE : 7,2 g/L

SUCRE RÉSIDUEL : 2,18

SABINA SYRAH 2023

100% SYRAH

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

NOTES DE DÉGUSTATION :

APPARENCE : Violet foncé.

NEZ : Myrtille, prune fraîche, arômes floraux (pointe de violette), poivre noir.

PALAIS : Très frais, avec un corps moyen. Ce vin reproduit les mêmes arômes en bouche, gagnant même des notes légèrement ferreuses et épicées. Des tanins très soyeux et alcool bien équilibré. Belle longueur qui prolonge cette agréable dégustation.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : idéalement entre 14 et 16°C.

ACCORD METS ET VINS : La cuvée Sabina Syrah 2023 peut être dégustée lors d'une conversation entre amis à l'apéritif mais également avec des fromages maturés et de la charcuterie.

Elle se mariera aussi parfaitement avec un plat des pâtes en sauce à base de tomates rôties, des pizzas, du cassoulet, le riz au canard, de la viande rouge maigre ou encore avec des aliments épicés (comme le chili).

PRODUCTION TOTALE :

6.000 BOUTEILLES.

NOTES :

Meilleur rouge du Brésil

93 points Guide Descorchados

Meilleur vin du Sud-Est Brésilien Descorchados