

SERRA DA CANASTRA  
**SACRAMENTOS**  
VINIFER



**ANÁLISES:**

ALCOOL: 11,3%

PH: 3,49

ACIDEZ TOTAL: 4,8g/l

AÇÚCAR RESIDUAL: 5,5 g

**SABINA EXTRA BRUT 2023**

*Pinot Noir, Chenin Blanc e Chardonnay*

*Serra Gaúcha - RS*

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

Sabina Extra Brut nasce da inquietude constante da Sacramentos Vinifer em engarrafar o que há de melhor em cada terroir brasileiro. Elaborado com uvas cultivadas na Serra Gaúcha, Sabina compõe a linha de vinhos que conta mais do que um legado familiar, mas uma história de amor e respeito pela cultura dos vinhos.

**VINHEDOS:**

Localizados na Serra Gaúcha - RS.

**VINIFICAÇÃO – Método Tradicional:**

Parte do vinho base de Pinot Noir estagiou em madeira, o que lhe confere algumas nuances austeras e profundas que contornam o perfil frutado das outras parcelas do blend e dos efeitos autolíticos dos 12 meses mantidos em contato com as leveduras encapsuladas.

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:**

**VISUAL:** De coloração palha com reflexos dourados. Perlage fino, delicado e persistente.

**OLFATIVO:** Notas de fermentação como pão e manteiga abrem caminho pra notas de tangerina, nectarina e damasco.

**GUSTATIVO:** Intenso e de corpo médio, mostra notas de pêssego e damasco e nuances tostadas que lembram avelã, com um final cítrico, prolongado e convidativo.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 6 a 8 graus.

**HARMONIZAÇÃO:** Excelente parceiro para aperitivos em geral, pratos elaborados com peixes brancos, crustáceos e mariscos, assim como carnes brancas e massas com molhos cremosos.

**GUARDA:** Beber ou guardar por até 6 anos.

**PONTUAÇÕES:**

Revista Adega - AD 93 pontos.

Destaque Espumante e Destaques Serra Gaúcha.