

SERRA DA CANASTRA
SACRAMENTOS
VINIFER



Data da colheita: 24/07/2023
Amplitude térmica: 12°C a 26°C
Precipitação pluvial média 1.600 mm

ANÁLISES:

ALCOOL: 12,0%
PH: 3,14
ACIDEZ TOTAL: 9,2 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL: 2,12

SABINA SAUVIGNON BLANC 2023

100% SAUVIGNON BLANC

Vinhedo São Miguel, Sacramento, Serra da Canastra – MG

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

Sabina, que dá nome ao vinho, tinha origem calabresa, e viveu apreciando os vinhos ao seu modo, enquanto cozinhava no fogão à lenha e os bebia em uma caneca. Neste ritual diário entre família, era comum que Sabina contasse aos filhos sobre seus antepassados que faziam seu próprio vinho na Itália. Falecida muito cedo, deixou em seu filho Jorge o desejo de dar continuidade à tradição familiar, homenageando-a e recordando uma rotina que lhe traz tantas boas memórias.

Os vinhos Sabina, tal qual a matriarca que nos inspirou, são francos e com muita personalidade.

VINHEDOS:

Localizados na Serra da Canastra, no município de Sacramento em Minas Gerais, no paralelo 19, latitude 19° Sul, a altitude de 1100 metros, sobre solo argiloso (latossolo amarelo). As mudas de Sauvignon Blanc de origem francesa (clone 242/1103 Paulsen), foram plantadas em novembro de 2.018, com densidade de 4.000 plantas/hectare, com espaçamento de 2,5 metros x 1 metro.

Condução em espaldeira, em cordão esporonado, com orientação leste/oeste, sem irrigação. Foi utilizada a técnica de dupla poda, com realização da poda de formação dos ramos entre agosto e setembro e poda de produção entre janeiro e fevereiro. Início do pintor em maio e colheita entre julho e agosto.

VINIFICAÇÃO:

As uvas foram transportadas em caminhão refrigerado até Caxias do Sul – RS, com todos os cuidados para manutenção de suas características e frescor.

A elaboração ocorreu de forma tradicional, com fermentação à temperatura controlada com leveduras selecionadas, 80% em foudre e 20% em aço inox. Após, o vinho foi mantido sob lias pelo período de 4 meses, até seu engarrafamento.

SERRA DA CANASTRA
SACRAMENTOS
VINIFER



SABINA SAUVIGNON BLANC 2023

100% SAUVIGNON BLANC

Vinhedo São Miguel, Sacramento, Serra da Canastra – MG

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: De coloração amarela clara com reflexos esverdeados.

OLFATIVO: Aspargos, groselhas frescas, flor de limoeiro.

GUSTATIVO: Muito fresco, com corpo médio e textura firme, re-produz no palato seus aromas, ganhando notas de maracujá e um final muito longo.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 7 a 12 graus.

HARMONIZAÇÃO: Pode ser apreciado com aperitivos, com peixe brancos, preparos vegetarianos, pastas ao molho pesto ou ao sugo, gastronomia asiática crua e queijos brancos diversos.

PRODUÇÃO:

1.300 garrafas

PONTUAÇÕES:

Pontuações: 91 Pontos Descorchados

Melhores Brancos Descorchados

Melhores Sudeste Descorchados

Revista Adega - AD 91 pontos.

Data da colheita: 24/07/2023

Amplitude térmica: 12°C a 26°C

Precipitação pluvial média 1.600 mm

ANÁLISES:

ALCOOL: 12,0%

PH: 3,14

ACIDEZ TOTAL: 9,2 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,12