

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: 11%
PH: 3,48
ACIDEZ TOTAL: 7,2 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL: 2,18

SABINA SYRAH 2023

100% SYRAH

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 Syrah de origem francesa (clone 174/1103 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 em cinco tanques abertos, em cada um 66% das uvas foram inteiras (o cacho todo) e 33% foram apenas os grãos. Cada tanque recebeu uma levedura diferente e remontagens foram realizadas com pigeage, sem excesso de extração. Com o término da fermentação, o vinho foi levado para estágio por 4 meses em foudre de tostagem neutra.

SERRA DA CANASTRA
SACRAMENTOS
VINÍFER



SABINA SYRAH 2023

100% SYRAH

Vinhedo São Miguel, Sacramento, Serra da Canastra – MG

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: De coloração púrpura profunda

OLFATIVO: Mirtilo, ameixa fresca, aromas florais que lembram violeta, pimenta negra.

GUSTATIVO: Muito fresco, com corpo médio e final longo, reproduz no palato seus aromas, ganhando ainda notas ligeiramente ferrosas e especiadas. Taninos muito polidos e álcool equilibrado, é convidativo ao próximo gole.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

HARMONIZAÇÃO: Pode ser apreciado sozinho, em boas conversas com amigos ou com queijos de cura média e charcutarias. Excelente em combinações como pastas com molhos à base de tomates assados, pizzas, preparos como cassoulet, arroz de pato, carnes vermelhas magras e chilli.

PRODUÇÃO:

6.000 garrafas

PONTUAÇÕES:

93 Pontos Descorchados – Melhor Tinto do Brasil

Melhor Sudeste Descorchados.

Revista Adega - AD 93 pontos.

Data da colheita: 24/07/2023

Amplitude térmica: 12°C a 26°C

Precipitação pluvial média 1.600 mm

ANÁLISES:

ALCOOL: 11%

PH: 3,48

ACIDEZ TOTAL: 7,2 g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,18