

SERRA DA CANASTRA
SACRAMENTOS
VINIFER



SACRAMENTOS SABINA SELEÇÃO DE PARCELAS 2024

100% SYRAH

Parcelas selecionadas do Vinhedo São Miguel – 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 2018, 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. 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.

Foram realizadas três vinificações distintas. A selecionada teve vinificação realizada com 60% de cachos inteiros em tanque aberto com pigeage e após a fermentação o vinho foi levado a clyvers de cerâmica italianos, onde permaneceu por 3 meses até ser filtrado e engarrafado.

- Data da colheita: 02/08/2024 e 12/08/2024
- Amplitude térmica: 4°C a 34°C

ANÁLISES:

ALCOOL: 12,5%
PH: 3,69
ACIDEZ TOTAL: 5,77g/L
AÇÚCAR RESIDUAL: 2,57

SERRA DA CANASTRA
SACRAMENTOS
VINIFER



SACRAMENTOS SABINA SELEÇÃO DE PARCELAS 2024

100% SYRAH

Parcelas selecionadas do Vinhedo São Miguel – Serra da Canastra – MG

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

VISUAL: De coloração púrpura profunda.

OLFATIVO: Frutas negras, violeta e pimenta negra.

GUSTATIVO: Corpo médio, com taninos firmes e um final deliciosamente fresco. Notas a frutas negras envoltas em um delicioso frescor abrem espaço para um final longo e com notas de especiarias doces e pimenta.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16 graus.

HARMONIZAÇÃO: Queijos maduros, carnes gordurosas marinadas e cozidas em molhos perfumados com ervas, preparos com defumação.

PRODUÇÃO E GUARDA:

1.350 garrafas

Pronto para beber, mas pode evoluir bem por 5 anos.

PONTUAÇÕES:

Descorchados 93 pontos – Melhor Tinto e Melhor Sudeste.

AD 93 pontos.

- Data da colheita: 02/08/2024
e 12/08/2024

- Amplitude térmica: 4°C a 34°C

ANÁLISES:

ALCOOL: 12,5%

PH: 3,69

ACIDEZ TOTAL: 5,77g/L

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,57