



MAR DE MORROS SYRAH



País, Região e Sub-região

Brasil / Sul de Minas Gerais / São Gonçalo do Sapucaí



Vinhedo

Vinhas de altitude plantadas a 930-960m acima do nível do mar. A parcela está localizada na parte mais alta da propriedade e foi plantada em solos argilo-granítico e argiloso, no vinhedo Mosaico.



Uva

100% Syrah



Safra

2020



Teor Alcoólico

14,0%



Colheita

Manual



Vinificação

Seleção de cachos ainda no vinhedo, posterior separação dos engaços e prensagem suave. Após o período de maceração a frio, a fermentação alcoólica foi conduzida sob temperatura controlada em tanques de aço inox, seguida da fermentação malolática. Depois permaneceu por mais 6 meses para estabilização e refinamento. Estágio de no mínimo 3 meses em garrafa.



Notas de Degustação

Cor rubi violácea, com complexidade aromática revelada em camadas. No nariz, sobressaem frutas vermelhas, frutas negras como cereja-do-rio-grande e amora. Possui um toque de mentolado sutil de folhas de araucária. Na boca, apresenta taninos agradáveis, boa acidez com nuances de especiarias. Final persistente com corpo médio-alto. Temperatura de serviço entre 16 e 18°C. Recomenda-se aerar por 20 minutos.



Harmonização

Combina com carnes vermelhas, massas com molhos mais encorpados, trufas negras, feijão tropeiro, tutu de feijão, cordeiro assado com especiarias e figos caramelizados, ravioli recheado de cogumelos Porcini com creme de queijo d'Alagoa e com a culinária árabe.



Sobre a Vinícola

A vinícola Artesã tem raízes profundas na Serra da Mantiqueira, um lugar de beleza singular. Os vinhedos estão plantados em uma propriedade adquirida com o único propósito de produzir vinhos de alta qualidade que expressam através de sua tipicidade o mais puro conceito "Mantiqueira to Glass". Trabalham com uvas próprias, cultivadas em dois vinhedos com características distintas: Mosaico e Alto Mar. Utilizam equipamentos e processos de vinificação de última geração, assegurando que as características especiais desses solos estejam refletidas de forma plena e perceptível em cada um dos rótulos. Produzem em pequena escala, com atenção dedicada a cada videira, a cada fruto. São verdadeiros artesãos do vinho e trabalham todos os dias para transportar esse típico terroir do Sul de Minas Gerais para a mesa de seus clientes.

