



GRANIT



País / Região / Sub-região

Brasil / São Paulo / Altos de Amparo



Vinhedo

Vinhas plantadas a mais de 1.000 m de altitude acima do nível do mar, estância hidromineral, localizada a 130 km da cidade de São Paulo.



Uva

100% Syrah



Safra

2023



Teor alcoólico

14%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação de 10% em tanques de aço inox e 90% em barricas de carvalho americano de 2º, 3º e 4º usos pelo período de 12 meses.



Notas de Degustação

Cor rubi profundo brilhante. Intensidade aromática pronunciada. Aromas de frutas negras maduras. Corpo intenso e taninos redondos, aromas olfativos se encontram na boca e final longo. Temperatura de serviço entre 15 a 18º C.



Harmonização

Experimente com carnes como cordeiro, bife de chorizo, filé mignon, cortes suculentos de carne de boi, massas ao molho de tomate ou molhos mais robustos como ragu, queijos como pecorino, grana padano, gouda curado ou queijo de ovelha.



Sobre a vinícola

Casa Vinet é uma autêntica vinícola artesanal que traz a essência da tradição familiar. De seus vinhedos plantados em um terroir especial com um clima diferenciado localizado no interior do estado de São Paulo, na Serra da Mantiqueira, nos Altos de Amparo, nasce um vinho com personalidade singular. Respeitando a natureza através de um ecossistema equilibrado, produzem uvas impressionantes que se transformam em obras de arte. A vinícola é um modelo inspirado por tecnologia e inovação, na paixão pela terra e pelos sabores intensos oriundos dos vinhedos planejados e cultivados com o acompanhamento do especialista francês Jean Claude Zaballa, reconhecido internacionalmente pela excelência no manejo da viticultura e na produção de vinhos de altíssima qualidade.