



LOGIN E SENHA
 (https://loja.vinicolaguaspari.com.br/customer/account/login/)
MINHA CONTA |
 (https://loja.vinicolaguaspari.com.br/customer/account/)
MEU CARRINHO |
 (https://loja.vinicolaguaspari.com.br/checkout/cart/)

GUASPARI SYRAH - VISTA DA SERRA 2015



R\$178,00

QUANTIDADE

1

ADICIONAR AO CARRINHO

FICHA TÉCNICA

Safra: 2015
 Uva: Syrah
 Açúcar Residual: 0.10g/l
 Região: Esp. Sto. do Pinhal
 Acidez: 5.81g/l
 pH: 3.89
 Vinhedo: Vista da Serra
 Álcool: 14.0%
 Altitude do vinho: 1.220m
 Maturação: 17 meses em barricas de carvalho francês
 Corpo: Encorpado

CLIMA: Tropical de altitude, com chuvas moderadas no verão e seca no inverno. Temperatura média anual de 21,8°C (máxima de 34,8°C e mínima de 8,8°C). Durante a safra 2015 o inverno foi ameno e extremamente seco, o que permitiu o perfeito amadurecimento das uvas, produzindo vinhos intensos, encorpados e de boa coloração. São vinhos elegantes e extremamente equilibrados. O ano de 2015 foi considerado por nossos enólogos como uma das melhores safras da Vinícola Guaspari até o momento.

VINIFICAÇÃO: Uvas colhidas manualmente com a primeira seleção dos cachos realizada ainda no vinhedo. Foram 7 dias de maceração a frio, seguidos por mais 7 dias de fermentação alcoólica, ambas realizadas em tanques de inox. O vinho estagiou por 17 meses em barricas de carvalho francês, onde ocorreu o processo de fermentação malolática.

ANÁLISE SENSORIAL: Vinho extremamente equilibrado e complexo. O "Vista da Serra 2015" apresenta cor rubi, aromas intensos que lembram frutas do bosque, especiarias e um leve toque defumado. Em boca é intenso, encorpado e muito fresco, com taninos redondos e maduros.

Safra 2014. Jantar Vindouro/Guaspari em 19/10/2017.