

Testardi

Syrah



Obstinação e persistência são os significados que remetem a palavra Testardi, nome escolhido para este vinho produzido em terras áridas, num local inóspito, por pessoas que acreditaram e comprovaram que se pode elaborar um grande vinho no Vale do São Francisco/BA. Este vinho representa uma das máximas expressões da uva Syrah em território brasileiro.

VINHA

Região	Vale do São Francisco/BA
Solo	Arenoargiloso de topografia plana
Clima	Tropical e semiárido
Variedades	Syrah
Colheita	Manual e seletiva [colheita de Inverno, primeiro semestre]

VINIFICAÇÃO

Desengace manual, sem esmagamento; Maceração pré-fermentativa a frio por 5 dias, em tanque de aço inoxidável; Enchimento das barricas novas de carvalho francês por gravidade; Fermentação alcoólica de 15 dias, a 22-24°C, em barricas de carvalho francês; Cuvaion de 30 dias, aproximadamente com realização da fermentação malolática espontânea na própria barrica e na presença das cascas; Prensagem em prensa tipo torchio, onde a totalidade do vinho prensa foi adicionada ao vinho flor; Amadurecimento em barricas novas de carvalho francês por 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Coloração violácea profunda.
Olfato	Aroma de fruta vermelha madura tipo morango, ameixa preta, notas mescladas com gengibre, noz moscada e nuances defumadas.
Gosto	Altamente estruturado e de médio volume em boca, é um vinho muito equilibrado, untuoso, de acidez refrescante e de longa persistência em boca.

Temperatura Ideal: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO

Ideal com carnes como fraldinhas, maminhas, bife de ancho, filé mignon e demais carnes vermelhas grelhadas e só temperadas com sal, carnes de carneiro, buchada de bode, carne de sol, carne de porco, cupim, picanha com a capa de gordura. Enfim, este vinho acompanha um bom e típico churrasco brasileiro, o forte gosto da carne de bode no Nordeste, o barreado e também a famosa feijoada carioca.

