

DnA Obstinado 2024

DnA Obstinado – Safra 2024 A expressão autêntica de um terroir jovem e promissor, onde a obstinação se transforma em identidade.

Com predominância da Syrah (94%), este corte revela intensidade e estrutura marcantes. A Cabernet Franc (4%) contribui com frescor e elegância aromática, enquanto a Malbec (2%) reforça a cor vibrante e adiciona taninos macios e notas florais.

Maturado parcialmente por 8 meses em barricas francesas de primeiro uso da Seguin Moreau, com tosta média, o vinho alcança uma integração refinada dos taninos, além de revelar sutis camadas de baunilha, especiarias doces e um toque tostado elegante. A madeira atua como aliada, aprofundando a complexidade sem sobrepor a expressão varietal.

DnA Obstinado é um vinho ousado, feito para quem busca intensidade, sofisticação e uma assinatura sensorial memorável – um reflexo da força e da personalidade de quem acredita no potencial do vinho brasileiro.

Composição Varietal: Syrah (94%), Cabernet Franc (4%), Malbec (2%)

Teor alcoólico: 14%

Açúcar residual: < 1,0 g/L

pH: 4,0

Acidez total: 5,5 g/L

Maturação: 8 meses em barricas francesas de primeiro uso Seguin Moreau, tosta média.

Harmonização: Ideal com carnes vermelhas grelhadas, cordeiro assado, massas com molhos intensos, queijos curados e pratos com cogumelos.

Víslual

- Cor rubi vibrante com reflexos violáceos
- Brilho límpido e intenso
- Lágrimas densas, revelando corpo e estrutura

Aromas

- Frutas negras maduras (amora, mirtilo)
- Pimenta preta e especiarias doces
- Toques florais e vegetais da Cabernet Franc
- Notas de ameixa, violeta e cacau trazidas pela Malbec
- Fundo sutil de baunilha e tostado da barrica

Paladar

- Encorpado, com taninos macios e bem integrados
- Acidez equilibrada e final longo
- Retrogosto marcante de frutas escuras e especiarias



SAFRA
2024
COLHEITA
INVERNO
SERÃO,
BORTOLINI
& ACHADO

