

FICHA TÉCNICA | Vinícola Obstinado – Vinho Ruído (Syrah / Malbec)

Dados Gerais

- **Nome:** Ruído
 - **Variedades:** Syrah (72%) e Malbec (28%)
 - **Safra:** 2024
 - **Datas de Colheita:** 17 e 31 de julho de 2024
 - **Produtor:** Vinícola Obstinado
 - **Região:** Serra da Mantiqueira
 - **Garrafas Engarrafadas:** 2755
-

Físico-Químicas

- Grau alcoólico 14,8%
 - Açúcar residual < 1,0 g/L
 - pH 3,9
 - Acidez total 5,6 g/L
-

Análise Sensorial

- **Visual:** Coloração rubi intenso com halos violáceos.
 - **Olfactiva:** Atraente e complexo. Aroma floral marcante, cerejas negras, violeta, amoras, notas herbáceas, pimenta-do-reino e especiarias (anis estrelado).
 - **Gustativa:** Corpo médio, taninos marcantes, acidez refrescante, boa persistência aromática e estrutura de vinho amadeirado.
 - **Harmonização:** Carnes Grelhadas ou Assadas com Gordura Sutil e Especiarias. Cordeiro uma ótima harmonização. Queijo Gouda com especiarias, ou um Pecorino não muito salgado.
 - **Temperatura:** Sirva entre 16° e 18°C. Mais frio, esconde os aromas; mais quente, os taninos ficam ásperos.
-

Avaliação Técnica Resumida

- **Tipo:** Tinto seco e estruturado
 - **Equilíbrio:** Bom balanço entre álcool, acidez e taninos
 - **Potencial de guarda:** Moderado, adequado para consumo em até 5–8 anos
 - **Perfil:** Vinho gastronómico, de perfil frutado e com especiarias, com boa complexidade
-

Conclusão

- Vinho bem elaborado, atraente, complexo com equilíbrio entre frescor e estrutura, com identidade varietal marcante e apto para harmonização com carnes vermelhas e queijos.
- **Solo:** de origem Granítica, Franco-Arenoso e Argiloso apresentando boa drenagem.
- **Clima:** Tropical de altitude com invernos secos e alta amplitude térmica. Extremamente propício para o completo amadurecimento das bagas de uva, durante época de colheita os invernos apresentam noites com 7,0 °C e durante o dia máximas em torno de 30,0 °C. Este terroir proporciona uma colheita de inverno clássica com vinhos aromáticos, frescos e marcantes.
- **Vinificação:** Uvas provenientes de um único vinhedo de 2 hectares plantados em altitude média de mil metros com excelente exposição solar norte/noroeste. As uvas foram colhidas e selecionadas manualmente em 17 e 31 de julho de 2024, e após desengaçadas foram vinificadas em tanque de aço inox com passagem de 7 meses em madeira (staves) de carvalho francês, e ao fim do amadurecimento foram envasadas com quantidade controlada em 25/maio/2025.