

RUÍDO

24 SAFRA
COLHEITA
INVERNO
SERÃO,
BORTOLINI
MACHADO



FICHA TÉCNICA

Vinícola Obstinado – Vinho Ruído (Syrah / Malbec) Dados Gerais

Ruído é o que acontece quando algo se recusa a ser neutro. Obstinado rompe o silêncio da serra com intensidade, estrutura e presença. Um vinho profundo e inquieto. Porque alguns vinhos não ocupam espaço: eles fazem ruído.

Nome: Ruído

Variedades: Syrah (75%) e Malbec (25%)

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.
- **Olfativa:** Atraente e complexo. Aroma floral marcante, frutas negras, violetas, notas herbáceas delicadas, 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 gastronômico, 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.