

T4 Amana Singular 2022

Localizada nas encostas de Espírito Santo do Pinhal, a Vinícola Amana é a máxima homenagem à Serra da Mantiqueira ou *Amana-Tykyra* em tupi. Um tributo a esse terroir único que, unido à técnica da dupla poda, cria condições perfeitas para a elaboração de vinhos tão inesquecíveis quanto as paisagens da região.

O **T4** é a expressão máxima do conceito de micro-terroir da Amana. Em nossos vinhedos, o talhão número 4 se destaca pela produção de uvas com caráter singular. Sua posição privilegiada e o manejo cuidadoso resultaram, na safra de 2022, em um exemplar único: o apogeu da Syrah em nossa propriedade. Após meses em barricas francesas, este vinho revela um bouquet aromático amplo e complexo, com notas de frutas negras maduras, especiarias, nuances mentoladas, florais e de chocolate. Em boca, oferece um equilíbrio harmônico entre taninos, álcool e acidez, além de uma persistência marcante, tornando sua degustação verdadeiramente inesquecível.



Safra: 2022.



Álcool: 14,9%.



País: Brasil.



Região: Espírito Santo do Pinhal.



Altitude: 990 metros.



Varietal: 100% Syrah do microlote talhão número 4.



Enólogos responsáveis: Cristian Sepúlveda e Emanuel Felipe.



Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo uso.



Expectativa de Guarda: grande potencial de evolução. Um vinho superior, que certamente irá melhorar ainda mais com alguns anos de garrafa.



Análise visual
Cor vermelho rubi profundo, muito intenso, límpido e brilhante.



Análise olfativa
Enorme complexidade aromática. Extremamente intenso e persistente, revela um amplo e elegante bouquet onde predominam frutas negras muito maduras como ameixas e amoras, notas vegetais mentoladas, harmonizadas com aromas de especiarias doces como cravo, canela, anis e mix de pimentas, além de outras contribuições como chocolate e tabaco e ainda sutis notas florais.



Análise gustativa

Acidez	●●●●○
Corpo	●●●●○
Tanino	●●●●○
Álcool	●●●●○
Equilíbrio	●●●●●
Persistência	●●●●●



Impressões finais: na boca possui um corpo untuoso, e se revela harmônico com um perfeito equilíbrio entre acidez, álcool e taninos muito macios e sedosos, terminando em um final longo, muito elegante e persistente. Um belíssimo exemplar que revela todo o enorme potencial da variedade Syrah em nosso terroir.



Harmonização: harmonização com pratos com molhos densos e aromáticos como carré de cordeiro; carnes de caça ou magret de pato; risoto de funghi e queijos maduros.



Temperatura de serviço: 16 °C a 18 °C.



Degustado em Janeiro de 2025.