

Epamig lança vinho rosé elaborado a partir de uvas de safra de verão

Seg 03 fevereiro

O mês de janeiro marcou a colheita das uvas destinadas à produção do novo vinho rosé da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), no Campo Experimental, em Caldas, no Sul do estado.

A novidade integra-se ao catálogo da Epamig, que já inclui vinhos bordô e espumantes, e será o primeiro a ser comercializado pela empresa com a utilização da casta Syrah (ou Shiraz) a partir da colheita de verão.

O vinho, que poderá ser encontrado no empório Epamig, merece destaque para sua uva de produção, uma das mais tradicionais, conhecida por originar vinhos finos de excelente qualidade.

Safra de produção

Muito praticada nas regiões Sul e Centro-Oeste de Minas Gerais, a safra de verão é uma técnica tradicional que respeita o ciclo natural da videira, resultando em bebidas de aromas intensos e vibrantes. A colheita pode ser realizada entre meados de dezembro e o início de fevereiro, dependendo da variedade da uva.

O enólogo da Epamig, Filipe Casseli, explica que, no caso da Syrah, a colheita foi realizada em janeiro, priorizando uvas com maturação incompleta, focando em uma alta acidez e menor concentração de açúcares.

“A acidez da uva é importante, pois dá frescor ao vinho. Além disso, o menor teor de açúcares e pH baixo são ideais para este estilo de rosé”, destaca.

Características do vinho

Quando o assunto é aroma, o rosé Epamig apresenta frutas vermelhas frescas, como morango, framboesa e cereja, além de notas maduras de ameixa. Há também nuances sutis de especiarias, como pimenta branca, e toques delicados de ervas secas.

Em boca, o vinho se destaca pelo perfil fresco, também com frutas vermelhas e acidez que proporciona sensação refrescante. Embora possua corpo médio, o rosé de Syrah é equilibrado, com taninos leves, textura suave e final seco, sendo uma opção agradável, sem excessos de doçura ou intensidade.

O vinho é versátil, ideal para diversas ocasiões, especialmente em dias mais quentes, devido à sua leveza e toque aromático de especiarias. “Maturado por um curto período em tanques de inox, o rosé Epamig foi pensado para ser degustado jovem, sendo recomendado para servir entre 7°C e

10°C”, explica o enólogo.

Lançamento e repasse das técnicas

A produção inicial estimada é de cerca de 800 garrafas, provenientes das colheitas de 2024 e 2025. A previsão é que em maio de 2025 os vinhos sejam comercializados no empório da empresa, localizado na Avenida José Cândido da Silveira, 1647, União, Belo Horizonte (MG), e também no Campo Experimental da Epamig, em Caldas.

As técnicas e estudos desenvolvidos pela empresa são amplamente difundidos com os produtores interessados, incluindo os conhecimentos relacionados à vinificação.