

# CASA DA ATELA SYRAH

**REGIÃO** | Tejo

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Syrah

**O VINHO**

Vinha com cerca de 20 anos de idade, instalada em solos arenosos de “charneca” pobres e bem drenados.

**VINIFICAÇÃO**

Este vinho após maceração pelicular a frio, fermentou em pequenas cubas de inox à temperatura de 24°C durante 7 dias.

**ESTÁGIO**

O estágio decorreu em barricas de carvalho francês de primeiro uso durante 9 meses.

**NOTAS DE PROVA**

Apresenta-se de cor rubi, aromas elegantes de frutos vermelhos e bagas de bosque. Apresenta taninos firmes e acidez viva a proporcionarem final longo, equilibrado e harmonioso.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14% | **Acidez Total:** 6,1 g/L | **pH:** 3,60 | **Açúcares Totais:** 0,8 g/L



Quinta  
da Atela



TEJO