

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

