

CONTO SYRAH

REGIÃO | Lisboa/Bucelas/Colares

TIPO | Tinto

CASTAS

Syrah

VINIFICAÇÃO

As uvas foram totalmente desengaçadas para pequenos depósitos de inox onde maceraram 24h a baixa temperatura, antes de iniciar a fermentação alcoólica. A fermentação decorreu em depósito inox com temperatura controlada, durante cerca 15 dias, com remontagens suaves para uma boa extração de cor e aromas.

ESTÁGIO

Estagiou apenas em inox para preservar todos os aromas de fruta fresca.

NOTAS DE PROVA

É um vinho de cor vermelha profunda. Tem aromas de frutos vermelhos como morangos e ginjas com toque balsâmico da casta. Na boca a fruta é evidente e a acidez equilibrada, com uma textura aveludada e um final fresco.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 4,7g/L | **pH:** 3,5 | **Açúcares Totais:** 3,1g/L

