

# HERDADE DA AMADA SYRAH

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Susana Esteban e Bruno Pinto da Silva

## CASTAS

Syrah

## VINIFICAÇÃO

Após uma colheita criteriosa e minuciosa dos melhores cachos, as uvas foram encaminhadas para contentor frigorífico, onde passaram 12 horas a 6°C. No dia seguinte, foram transportadas para a adega em ambiente refrigerado, onde foram totalmente desengaçadas e esmagadas à entrada da cuba de fermentação. A fermentação ocorreu em cubas de larga dimensão, numa ótima relação de superfície de contacto e a temperatura controlada de 24°C, em curtimenta total, durante 20 dias.

## ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica e malolática, dois terços estagiaram em inox sobre borra fina e um terço embarrica nova de Carvalho Francês, durante um ano. Após o engarrafamento, estagiou nove meses em garrafa até entrada no mercado.

## NOTAS DE PROVA

Púrpura-ruby profundo. Aroma intenso, primário e cheio de personalidade. O seu lado apimentado mostra-se de imediato, com notas florais de pimenta rosa em boa harmonia com bagas silvestres, com destaque para o mirtilo e arando vermelho. Em plano de fundo, regaliz e tosta contida. Na boca, o primeiro impacto é uma explosão de intensidade. Nervoso, com taninos opulentos e grande angulosidade, leva a prova para um final longo e muito persistente, com finesse, onde a frescura e a acidez elevam a fasquia da longevidade.

## SERVIR / DESFRUTAR

A sua garra e frescura sugere carnes vermelhas e caça de tacho, caldosa, para uma experiência que evidencie e enalteça todas as sensações no palato. Pela sua intensidade e tensão, queijos tradicionais de pasta mole e doçaria onde o queijo e os frutos vermelhos estejam presentes, serão também ótimas opções para casamentos bem sucedidos.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 14% | **Acidez Total:** 5,3 g/L | **pH:** 3,54 | **Açúcares Totais:** 0,4 g/L



HERDADE DA AMADA



ALENTEJO