

Herdade São Miguel

Syrah

Ano Vitícola

Colheita

2013

Castas

Syrah

Classificação

IG Alentejano

Rendimento (ton/ha)

Solo

Argilo - Xistosos



Vinificação

Vindima mecânica durante a noite. Desengação total. Maceração pré-fermentativa a frio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (22-28°C) em cubas de inox. Maceração pós-fermentativa durante 5 a 10 dias. Fermentação malolática em cuba inox com aduelas de carvalho frances.

Notas de Prova

Cor: Rubi com reflexos violetas.

Aroma: Aroma complexo a frutos vermelhos e casca de laranja com notas de tostado.

Paladar: Redondo, rico e volumoso. Acidez equilibrada e taninos fino. Final longo e complexo.

Acompanha

Comida mediterrânica em geral, pasta, borrego, carnes brancas e queijos de pasta mole

Prémios

Estágio

6 meses em barricas de carvalho frances

Análise Sumária

Álcool: 14,8%

Acidez Total: 5,7g/l

pH: 3,58

Acidez Volátil: 0,47g/l

Disponível em

0,75

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos
Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.