

Syrah

Vinho Regional Tinto

NOTAS DE PROVA

A partir de uma cuidadosa seleção, este vinho é proveniente exclusivamente de uvas da casta Syrah. De cor vermelha-violeta profunda e intensa, possui um forte aroma e sabor a frutos silvestres e ameixas, sendo bem equilibrado em estrutura e acidez. Este vinho é excelente para carnes grelhadas, mas também pratos de peixe bastante elaborados e condimentados. Deve ser consumido a uma temperatura entre 17° e 18° C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO:	Vinho Regional Lisboa
TIPO:	Tinto
COLHEITA:	2009
CASTAS:	Syrah
VINIFICAÇÃO:	Fermentação em depósito a 20°C
ENVELHECIMENTO:	Garrafa
TEOR DE ALCOOL:	13,5%
ACIDEZ TOTAL:	5,6 gr/l
AÇUCARES REDUTORES:	2,2 gr/l
TIPO DE GARRAFA:	Prestige
CAPACIDADE:	75 cl
Nº GARRAFAS POR CAIXA:	6
DIMENSÕES DAS CAIXAS:	23,5 x 16 x 33 cm
PESO BRUTO:	8,100 Kg
PALETE:	Europaleta
Nº CAIXAS POR PALETE:	100
Nº CAIXAS POR CAMADA:	25
Nº CAMADAS:	4

PROVA ORGANOLÉPTICA

COR:	Vermelho violeta intenso
AROMA:	Frutado
PALADAR:	Frutos silvestres
FINAL DE PROVA:	Longo final de boca

CONSELHOS DE CONSERVAÇÃO

Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal, ao abrigo da luz solar.

ENÓLOGO

Adelino de Almeida Gomes / Manuel Ezequiel

