

MARCA

Herdade de Ceuta Syrah NU

ANO DE COLHEITA

2020

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC – Alentejo

CASTAS

Syrah

VITICULTURA

Clima: O clima é quente e temperado. Existe muito mais pluviosidade no inverno do que no verão. Temperatura média é 16.5 °C. 569 mm é a pluviosidade média anual

Solos: Argilo-calcários, Pardos mediterrâneos derivados de xisto

Condução: Guyot Duplo

Idade das Vinhas: 16 anos

VINIFICAÇÃO

Vindima manual à caixa durante as horas mais frescas do dia. Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em lagares e cubas de inox com temperatura controlada (21-24 °C).

ESTÁGIO

Estágio em depósito Inox e Garrafa.

CONSUMO

Deve ser bebido à temperatura de 16°C.

GASTRONOMIA

Vinho com grande versatilidade gastronómica. Acompanha com qualquer tipo de carne, pastas e queijo

ANÁLISES FQ

Grau alcoólico: 13.5% vol.

Acidez total: 5,0 g/l

pH: 3,44

Açúcares totais: 0.6 g/l

NOTAS DE PROVA

Cor: Aspeto limpo, cor rubi intensa;

Aroma: Expressivo, frutos vermelhos, ameixa

Palato: intenso com complexidade e elegância, com um final de boca prolongado e harmonioso.

ENOLOGIA

Filipe Perdiz

