



ELITE VINHOS

MARCA

Herdade de Ceuta Reserva Syrah

ANO DE COLHEITA

2019

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC – Alentejo - RESERVA

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: 15 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 madeira de carvalho francês durante 16 meses. Após o engarrafamento seguiram-se 6 meses em estágio de garrafa.

CONSUMO

Deve ser bebido à temperatura de 16°C.

GASTRONOMIA

Acompanha com pratos de carne grelhada ou assada, caça, patês e queijos de cura.

ANÁLISES FQ

Grau alcoólico: 14.5% vol.

Acidez total: 5,9 g/l

pH: 3,48

Açúcares totais: 1.1 g/l

NOTAS DE PROVA

Cor: Aspeto limpo, cor rubi intensa;

Aroma: fruta preta, chocolate

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

ENOLOGIA

Filipe Perdiz

