

**MARCA**

Herdade de Ceuta Reserva Syrah

**ANO DE COLHEITA**

2021

**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:** 18 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 12 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: 16.0% vol.

Acidez total: 5,7 g/l

pH: 3,57

Açúcares totais: 1.8 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

