Casal das Freiras Syrah Tinto 2016



Tipo: **Tinto**

Produtor: **Agrovalente, Lda.**

Marca: **Casal das Freiras**

Certificação:

Castas: **N/D**

Solo:

Aroma exuberante, muito fruto negro (bagas), nota a carne, leve couro, perfil expressivo e sedutor. Redondo e macio na boca, tanino maduro, com sabor, acidez correta Um tinto guloso de perfil morno e agrado generalizado.

VINIFICAÇÃO

As uvas colhidas à mão são desengaçadas na chegada à adega, e o mosto fermenta em lagares de pedra tradicionais com pisa a pés. Depois da estabilização em cubas inox, o vinho estagia parcialmente em barricas de carvalho francês, seguido de um período mínimo de 6 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Sobressaem os aromas de fruta preta, como os mirtilos, ameixas e amoras,
conjugados com o distintivo paladar do chocolate e leves notas de especiarias associadas à pimenta preta. Resulta um vinho encorpado, de cor granada, com bom equilíbrio de acidez e taninos suaves, realçados num final expressivo e prolongado.

ANÁLISE QUÍMICA

Teor Alcoólico: 13,5 % vol.
Acidez Total: 4,59 g / L
Acidez Volátil: 0,69 g / L
Dióxido de Enxofre Total: 68 mg/L
Açucares Totais: 0,5 g / L
PH: 3,72

CVRTEJO ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
BOMSITE