

Olá, Visitante. Faça [Login](#) ou [Cadastre-se](#)

Desejo buscar... [Buscar](#) [A Decanter](#) [Produtores](#) [Minha Conta](#) [Onde Encontrar](#) [Contato](#)

Todos os Vinhos [Por País / Região](#) [Por Produtores](#) [Por Harmonização](#) [Por Tipo](#) [Por Uva](#) [1 Item](#)

[Bebidas Importadas](#) [Bebidas Nacionais](#) [Cristais](#) [Acessórios](#) [Azeites](#) [Decanter Wine Club](#)



Attila Gere Syrah 2007 (750ml)

Produtor: Gere Attila | Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#)

Faça uma avaliação [clikando aqui](#)

Por R\$ 219,20
em 3X de R\$ 73,07 sem juros

[Comprar](#)

Produtor: Gere Attila
Classificação: Tinto
Uva: Syrah, Shiraz
País: Hungria
Safra: 2007
Harmonização: Não especificado

[Conheça melhor este produto](#)
[Baixe nossa ficha técnica detalhada](#)

[Indique um amigo](#)
 Compartilhe: [f](#) [v](#)

Mais Detalhes

Características Técnicas:

Corpo: Robusto
Tânicos: Tânico
Acidez: Fresco
Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)
Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Villány - Extremo sudoeste da Hungria - Vinhedos jovens, com densidade de 7.200 plantas/ha.

Composição de Castas: 100% Syrah

Amadurecimento: 9 meses em barricas de carvalho húngaro de 2° e 3° uso.

Estimativa de Guarda: 8 anos

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Características Climáticas: Clima continental, com mesoclima submediterrâneo. É notavelmente a região mais quente e ensolarada do país, sendo que esse efeito é reforçado pelas grandes massas de ar quente que sopram do mediterrâneo. As primaveras e os invernos são amenos, com moderado índice de chuvas.

Características do Solo: Os solos são predominantemente de loess e argila avermelhada, com algumas exposições de rochas dolomíticas do período Triássico e calcárias do Jurássico.

Baboração: Colheita manual das uvas em meados de Outubro, com seleção de cachos e baixos rendimentos de 30 hl/ha. Após o desengace, a fermentação ocorre em tanques de inox com temperatura controlada por uma semana e mais uma semana de maceração pós-fermentativa. O vinho é então trasfegado para as barricas, onde ocorre a malolática espontânea e o amadurecimento.

Características Organolépticas: Rubi concentrado com halo púrpureo. Impressiona pela complexidade no olfato, com amoras silvestres, envolvidas em notas de chocolate, couro e minerais. Estrutura colossal em boca, com taninos viris, sob suculenta acidez. Longa persistência.

Fechamento com Tapa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Joelho de porco ensopado com ervas terrosas; Costela bovina lentamente assada em fogo de chão; Cassoulet; Javali brasileiro com azeitonas negras, zimbro e vinho tinto.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Villány Districtus Hungaricus Controlatus

Prova da safra 2007. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.