

ESTABLISHED 1958

# HERDADE DA FARIZOA



*Este vinho é o expoente da dedicação da Herdade da Farizoa ao Alentejo. Fruto da selecção das 10 melhores barricas das castas Syrah e Touriga Nacional.*



#### DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC Alentejo (Borba)

#### CASTAS

75% Syrah; 25% Touriga Nacional

#### NOTAS DE PROVA

*De cor rubi profunda, revela aroma austero e fechado, com notas subtis de frutos pretos, como amora e mirtilo, conjugados com notas de figo, pimenta e cacau. Na boca revela uma notável frescura, excelente estrutura e equilíbrio, com taninos firmes e de grande qualidade. O seu final é complexo, revelando grande elegância e persistência aromática.*

#### VINHA

*As castas Syrah e Touriga Nacional encontram-se maioritariamente em solos de origem xistosa. São solos de baixo teor em matéria orgânica, textura argilosa e elevada predregosidade. Estas características possibilitam à planta uma ótima maturação. As vinhas da casta Syrah encontram-se nas proximidades de um afloramento calcário (solos com pH mais alto) resultando em vinhos com maior acidez e potencial de guarda. O clima quente e seco do Alentejo é conhecido por ser dos mais agrestes da Europa originando vinhos tintos de aromas frutados maduros e com muita concentração.*

#### VINDIMA 2012

*O ano de 2012 registou um inverno com temperaturas muito baixas e pluviosidade praticamente nula. O mês de abril foi chuvoso e veio repor as reservas do solo. Durante a floração, o tempo manteve-se seco e quente, permitindo uma boa formação das uvas. As noites de agosto foram mais frescas do que a média dos anos anteriores, permitindo uma excelente maturação. A vindima iniciou 2 semanas mais tarde que o habitual.*

#### VINIFICAÇÃO

*Após desengace e suave esmagamento, as uvas da Touriga Nacional foram maceradas a frio durante 5 dias. A fermentação alcoólica ocorreu em cubas de inox, com temperatura controlada, seguida de uma maceração pós-fermentativa durante 21 dias. A casta Syrah, por sua vez, terminou a fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês, onde também foi feita a fermentação malolática. Os melhores vinhos foram seleccionados e estagiaram cerca de 20 meses em barricas de 225 litros, de Carvalho Francês (50% novas). O lote final foi elaborado após uma selecção cuidada, confirmada por inúmeras provas, realizadas durante o processo de maturação do vinho. Produzidas 2.997 garrafas.*

#### HARMONIZAR/SERVIR

*Saboreie com caça, carnes e queijos curados. Servir a 17°C.*

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 14,5%  
Acidez Total 6 g/l  
pH 3,43  
Açúcares 1 g/l

#### PRÉMIOS

Wine Advocate/Robert Parker, Janeiro 2015 – 91 Pts  
Wines of Portugal Challenge 2015 – Grande Ouro  
International Wine Challenge 2015 – Prata  
Concours Mondial Bruxelles 2015 – Prata

Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Paleta	Caixas por Paleta	Peso Paleta	EAN	ITF
75CL	Caixa de Cartão 6 x 75 CL	1,35 Kg	8,5 Kg	528	88	768 Kg	5 60 2426 101887	1 56 02426 10188 4



Companhia das Quintas | Av. Eng. Arantes e Oliveira nº5 r/c D/E, 1900-221 Lisboa, Portugal | Telf: (+351) 219 687 380  
Fax: (+351) 219 687 399 | Email: geral@companhiadasquintas.pt | Website: www.herdadedafarizoa.com



**Safra 2012. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.**