



SYRAH 2011

Filosofia: Vinhos produzidos apenas em anos de exceção, a partir de parcelas singulares na Herdade do Esporão, que permitem expressar o potencial e caracter original da casta.

Ano de Colheita: 2011 é um ano reconhecido como memorável para todas as regiões Portuguesas. A Primavera e o Verão com temperaturas mais amenas que o habitual trouxeram intensidade, equilíbrio e frescura aos nossos vinhos.

Viticultura:

Geologia do Solo: Textura Franca, cor clara, pedregosos e pouco profundos.
Idade das Vinhas: 13 anos.

Castas: Syrah.

Vinificação: Fermentação com temperaturas controladas (28°C) em cubas de inox de pequena capacidade.

Estágio: Estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho americano, seguidos de mais 18 meses em garrafa antes de ir para o mercado.

Engarrafamento: Maio 2013.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,75 gr/l

pH: 3,52

Açúcar Redutor: 2,7 gr/l

Notas dos Enólogos por: David Bayerstock e Luís Patrão.

Cor: Cor opaca.

Aroma: Nariz compacto, com notas evidentes de tosta, e ligeiras notas de café torrado.

Palato: Revela fruta negra madura com taninos musculados e acidez que conduz a um final bastante persistente.

Data ideal de consumo: 2014- 2021

Formatos Disponíveis: 750 ml.