

<https://cavenacional.com.br/>



## Luiz Porto - Syrah

### Modelo 510

Tinto de cor rubi e reflexos púrpura muito atrativa. Elegante, pronunciado, exibe notas defumadas, baunilha, carne assada, especiarias como pimenta e noz-moscada, e muita amora fresca. Em boca tem taninos vigorosos que acariciam o palato com textura complexa e marcante; ataque refrescante, persistência marcada por notas de madeira de carvalho, alcaçuz e ameixas passas. Tem potencial de guarda.

### FICHA DE DADOS

<b>Vinícola</b>	Luiz Porto
<b>Uva</b>	Syrah (100%)
<b>Temperatura de serviço</b>	16 a 18°C
<b>Região</b>	Cordislândia (MG)
<b>Teor Alcoolico</b>	14% Vol
<b>Harmonização</b>	Versátil e fácil de harmonizar com uma grande diversidade de pratos, em especial um filé mignon grelhado, pato assado, azeitonas pretas e queijos fortes e maturados. Além de outras carnes, lombos de porco e massas.
<b>Tipo de taça a ser usada com esse vinho</b>	Taça de Tinto Bordeaux

## MAIS INFORMAÇÕES

**Luiz Porto Syrah 2014** é um vinho que apresenta coloração rubi e reflexos púrpura, muito atrativa. elegante e pronunciado, exibe notas de fumaça, baunilha, carne assada, especiarias como pimenta e noz-moscada; além de muita amora fresca.

No paladar exibe taninos vigorosos, que acariciam o palato numa textura complexa e marcante, de um ataque refrescante, longamente marcado pelas notas de madeira de carvalho; alcaçuz e ameixas passas.

Um vinho voluptuoso e de excelente profundidade, pronto para ser apreciado ou guardado por muito tempo.

**Variedade:** Syrah (100%)

**Grau alcólico:** 14% Vol

**Temperatura de Serviço:** 16 a 18°C

**Harmonização:** A boa estrutura de corpo combinada com a riqueza das notas frutadas e amadurecimento em carvalho deixam este vinho versátil e fácil de harmonizar com uma grande diversidade de pratos, em especial um filé mignon grelhado, pato assado, azeitonas pretas e queijos fortes e maturados. Além de outras carnes, lombos de porco e massas.

*Safra 2014. Prova em 25/04/2019. Alta Gama/Luiz Porto.*