

<https://cavenacional.com.br/911-vinho-syrah-dom-de-minas-2017.html>



## DOM DE MINAS - SYRAH - 2017

Vinho de caráter jovem e discreta maturação em madeira, de cor intensa e tonalidade vermelho rubi. Seus aromas possuem notas suaves de frutas como cereja e amora, caramelo, fumaça e baunilha. Com paladar leve e elegante, apresenta taninos suaves, estrutura suave e final de boca persistente.

SYRAH é uma uva que produz vinhos que surpreendem por sua originalidade, ricos em aromas de especiarias, fumaça e frutas em calda – os melhores representantes desta nova região produtora que pelas suas sutilezas harmonizam bem com os pratos regionais da cozinha mineira.

### ELABORAÇÃO

**TIPO DE UVA:** Syrah

**ALTITUDE:** 800 m

**TIPO DE SOLO:** Latossolo vermelho com textura argilosa, fase cerrado, relevo plano e suave ondulado

**CLIMA:** Temperado quente

**SISTEMA DE CONDUÇÃO:** Espaladeira

**PRODUÇÃO:** 2,5 kg por planta

**COLHEITA:** Manual com seleção de cachos em caixas de 18 kg perfuradas

**ESMAGAMENTO:** Esteira de seleção de cachos, seleção de bagas e esmagamento

**FERMENTAÇÃO:** Maceração breve com as cascas (1 semana)

**HARMONIZAÇÃO:** Pode ser apreciado sozinho ou acompanhando queijos frescos, massas de molho branco, pizzas e carnes grelhadas.

**Temperatura de Serviço:** levemente refrescado entre 14 e 15°C

*Safra 2017. Almoço em 13/11/2021. Evíssima Restaurante.*