



CASA GERALDO SYRAH COLHEITA DE INVERNO

DESCRIÇÃO

O Vinho Casa Geraldo Syrah COLHEITA DE INVERNO foi elaborado seguindo técnica de dupla poda, o que faz com que o ciclo da videira se altere, alcançando níveis de maturação mais elevados para colheita no outono inverno na Serra da Mantiqueira. O Terroir Sul Mineiro, de solo seco, dias ensolarados e noites frias apresenta condições ideais de clima para produção de uvas maduras e saudáveis, obtendo vinhos que surpreendem por sua originalidade.

Doze meses adormecido em barricas de carvalho francês e americano, com diferentes tipos de tostas. Este blend atípico para um Syrah originou um vinho de forte cor vermelha, com uma complexidade aromática lembrando frutas maduras, como ameixa, uvas passas, groselhas, notas de chocolate e defumado dos carvalhos. É um vinho de estrutura e muito corpo, porém equilibrado, de acidez e taninos firmes e macios, deixando um final longo, com um bouquet elegante e marcante.

Safrá 2018. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.