

HERDADE DA AMADA

SYRAH '2023



PAÍS

Portugal

REGIÃO

Alto Alentejo - Elvas

TIPO

Tinto

CASTAS

Syrah

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ANO DA COLHEITA

2023

VINDIMA

20 de Agosto

COLHEITA

Manual, para Caixas de 12,5 kg

CLIMA

Mediterrâneo

SOLO

Argilo-Calcário de origem granítica

PRODUÇÃO

1.704 garrafas de 0,75lt

ENOLOGIA

Susana Esteban

Bruno Pinto da Silva

VITICULTURA

José Luís Marmelo

TEOR Alcoólico

14,5% vol

PH

3,32

Açúcares Totais

0,6 g/L

Acidez Volátil

0,57 g/L

Acidez Total

6,6 g/L

Valor Calórico

88 kcal/100 cm3

INGREDIENTES

contém sulfitos



VINHA

Em conversão para MPB. Orientada a noroeste-sudeste, conduzida em cordão royat bi-lateral.

VINIFICAÇÃO

Após uma colheita criteriosa e minuciosa dos melhores cachos, as uvas foram encaminhadas para contentor frigorífico, onde passaram 12 horas a 6°C. No dia seguinte, foram transportadas para a adega em ambiente refrigerado, onde foram totalmente desengaçadas e esmagadas à entrada da cuba de fermentação. A fermentação ocorreu em cubas de larga dimensão, numa ótima relação de superfície de contacto e a temperatura controlada de 24°C, em curtimenta total, durante 20 dias. Após a fermentação alcoólica e maloláctica, dois terços estagiaram em inox sobre borra fina e um terço em barrica nova de Carvalho Francês, durante um ano. Após o engarrafamento, estagiou nove meses em garrafa até entrada no mercado.

VINHO

Púrpura-ruby profundo. Aroma intenso, primário e cheio de personalidade. O seu lado apimentado mostra-se de imediato, com notas florais de pimenta rosa em boa harmonia com bagas silvestres, com destaque para o mirtilo e arando vermelho. Em plano de fundo, regaliz e tosta contida. Na boca, o primeiro impacto é uma explosão de intensidade. Nervoso, com taninos opulentos e grande angulosidade, leva a prova para um final longo e muito persistente, com finesse, onde a frescura e a acidez elevam a fasquia da longevidade.

GASTRONOMIA

A sua garra e frescura sugere carnes vermelhas e caça de tacho, caldosa, para uma experiência que evidencie e enalteça todas as sensações no palato. Pela sua intensidade e tensão, queijos tradicionais de pasta mole e doçaria onde o queijo e os frutos vermelhos estejam presentes, serão também ótimas opções para casamentos bem

CONSUMO RECOMENDADO

2025 - 2033 (8 Anos)

GARRAFA

Capacidade (lt): 0,75 | Modelo: Borgonha

Dimensões (cm): (d) 8,5 x (a) 29,4 | Peso (kg): 1,20

Código de Barras EAN (grf): 5607127004642

CAIXA

Dimensões (cm): (c) 30,6 x (l) 28,8 x (a) 9

Peso (kg): 3,91 | Nº Garrafas: 3

Código de Barras ITF (cx): 15607127004649

PALETE (EURO)

Caixas/fiada: 10 | fiadas/paleta: 8

Caixas/paleta: 80 | Peso (kg). 338

Comp. 1,20m | Larg. 0,80m | Alt. 0,86m



HERDADE
DA AMADA