

SYRAH

TINTO / SAFRA 2021

Este vinho foi elaborado em nosso conceito Microlote, que se traduz em uma tiragem limitada e exclusiva de uvas selecionadas em nossos vinhedos, que estão situados 1.150 metros acima do nível do mar e cujo traço geográfico fundamental é a amenidade do microclima tropical de altitude. O vinho estagiou por 12 meses em barricas de carvalho francês de perfis distintos. O resultado foi um vinho que expressa a singularidade do nosso terroir, traduzido em um varietal sofisticado e equilibrado.



ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR Alcoólico

12,5%

COMPOSIÇÃO

100% Syrah

Tempo fermentação
alcoólica: 15 dias

Tempo fermentação
malolática: 60 dias

Temperatura fermentação
alcoólica: 22°C a 26°C

Maturação em carvalho:
12 meses

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Vermelho púrpura,
límpido e brilhante.

OLFATIVO

Notas de frutas negras como
amora e mirtilo. Notas de
pimenta-preta e um toque
sutil de frutas desidratadas.

GUSTATIVO

Acidez equilibrada e taninos
aveludados. Corpo de médio
a encorpado, com retrogosto
de pimenta-preta e ameixa
desidratada.



MICROLOTE
SYRAH
SAFRA 2021

