



## SYRAH 2011

**Filosofia:** Vinhos produzidos apenas em anos de exceção, a partir de parcelas singulares na Herdade do Esporão, que permitem expressar o potencial e caracter original da casta.

**Ano de Colheita:** 2011 é um ano reconhecido como memorável para todas as regiões Portuguesas. A Primavera e o Verão com temperaturas mais amenas que o habitual trouxeram intensidade, equilíbrio e frescura aos nossos vinhos.

**Viticultura:**

**Geologia do Solo:** Textura Franca, cor clara, pedregosos e pouco profundos.  
**Idade das Vinhas:** 13 anos.

**Castas:** Syrah.

**Vinificação:** Fermentação com temperaturas controladas (28°C) em cubas de inox de pequena capacidade.

**Estágio:** Estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho americano, seguidos de mais 18 meses em garrafa antes de ir para o mercado.

**Engarrafamento:** Maio 2013.

**Informação técnica**

**Álcool / Volume:** 14,5%

**Acidez Total:** 6,75 gr/l

**pH:** 3,52

**Açúcar Redutor:** 2,7 gr/l

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Luís Patrão.

**Cor:** Cor opaca.

**Aroma:** Nariz compacto, com notas evidentes de tosta, e ligeiras notas de café torrado.

**Palato:** Revela fruta negra madura com taninos musculados e acidez que conduz a um final bastante persistente.

**Data ideal de consumo:** 2014- 2021

**Formatos Disponíveis:** 750 ml.