



SYRAH 2009

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

Ano de Colheita: Ano extremamente seco, com precipitação concentrada entre Dezembro e Fevereiro. O período de Março a Agosto foi mais quente do que a média, levando à antecipação da vindima. Com as elevadas temperaturas as uvas ficaram bastante maduras, conferindo ao vinho uma fruta muito rica e com grande profundidade.

Viticultura:

Geologia do Solo: Textura Franca, cor clara, pedregosos e pouco profundos.
Idade das Vinhas: 12 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 12 meses em garrafa antes de ir para o mercado.

Engarrafamento: Novembro 2010.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,04 g/l

pH: 3,53

Açúcar Redutor: 2,0 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Cor profunda e densa.

Aroma: Nariz denso e penetrante, sugere amoras maduras, cassis, e subtis notas de tabaco.

Palato: Revela fruta densa e sedosa com taninos robustos envolvidos numa acidez refrescante que conduz a um final de boca persistente.

Data ideal de consumo: 2013- 2020

Formatos Disponíveis: 750 ml.