



SYRAH 2010

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: A colheita de 2010 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão longo e temperado. As temperaturas amenas permitiram a maturação ideal e consistente das uvas.

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: Dezembro 2011.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,41 gr/l

pH: 3,53

Açúcar Redutor: 2,0 gr/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Cor densa.

Aroma: Nariz compacto, com sugestões de aromas de cacau, eucalipto e ligeiras notas de café torrado.

Palato: Revela fruta negra com taninos sólidos e acidez que equilibra o conjunto e lhe confere personalidade. O final é longo e persistente.

Data ideal de consumo: 2013- 2020

Formatos Disponíveis: 750 ml.