



SYRAH 2012

DOC Alentejo

Conceito: Produzido apenas em anos de excepção, a partir de parcelas singulares na Herdade do Esporão, que permitem expressar o potencial e caracter original da casta.

Ano de Colheita: Ano extraordinariamente seco com uma precipitação anual muito abaixo da média, induziu o atraso no ciclo vegetativo que implicou um atraso de duas semanas na vindima. Ano de baixa produção mas com uvas de grande qualidade e concentração.

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 Francês e Americano, seguidos de mais 18 meses em garrafa antes de ir para o mercado.

Engarrafamento: Maio 2014

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,85 gr/l

pH: 3,62

Açúcar Redutor: 1,6 gr/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Cor opaca.

Aroma: Nariz expressivo, com notas subteis de tosta, e sugestões de *mocha*.

Palato: Cremoso, com taninos afinados e acidez que conduz a um final bastante persistente.