

# CONTO SYRAH

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Tinto

**CASTAS**

Syrah

**VINIFICAÇÃO**

As uvas foram totalmente desengaçadas para pequenos depósitos de inox onde maceraram 24h a baixa temperatura, antes de iniciar a fermentação alcoólica. A fermentação decorreu em depósito inox com temperatura controlada, durante cerca 15 dias, com remontagens suaves para uma boa extração de cor e aromas.

**ESTÁGIO**

Estagiou apenas em inox para preservar todos os aromas de fruta fresca.

**NOTAS DE PROVA**

É um vinho de cor vermelha profunda. Tem aromas de frutos vermelhos como morangos e ginjas com toque balsâmico da casta. Na boca a fruta é evidente e a acidez equilibrada, com uma textura aveludada e um final fresco.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13,5% | **Acidez Total:** 4,7g/L | **pH:** 3,5 | **Açúcares Totais:** 3,1g/L

