

TERRAS DE LAVA SYRAH

REGIÃO | Açores

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Bernardo Cabral

CASTAS

Syrah

VINIFICAÇÃO

Depois de 4 dias em maceração a frio, a fermentação aconteceu a temperatura controlada durante cerca de 8 dias. Seguiu-se um período de maceração prolongada durante 2 semanas.

ESTÁGIO

Estagiou em barricas de carvalho francês de 225litros durante 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi aberto, aroma com frutos vermelhos e ameixas pretas, notas vulcânicas algum chocolate, baunilha e ligeiro tostado das barricas onde estagiou. Boca elegante com boa acidez e taninos muito suaves.
Termina longo e salgado.

SERVIR / DESFRUTAR

Profundo e complexo, sugere ser acompanhado com pratos de carnes vermelhas e de caça bem como queijos de massa mole.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 5,40 | **pH:** 3,67 | **Açúcares Totais:** <1,5



ILHA DO PICO
COOP.
VITIVINÍCOLA
Est. 1949



PICO