

SYRAH

VINHO TINTO 2020



FICHA TÉCNICA

IDENTIFICAÇÃO

Nome: Vinho Tinto Quinta das Camélias Syrah 2020
Denominação de Origem: Regional Terras do Dão
Produtor: Jaime de Almeida Barros

FATORES DE QUALIDADE

Clima: Mediterrânico
Solo: Predominantemente xistoso com afloramentos graníticos
Casta: 100% Syrah

TECNOLOGIA VITÍCOLA

Tipo de Plantação: Densidade de 3500 a 4000 pés por hectare
Tipo de Poda: Cordão duplo, Cordão simples e Guyot
Tipo de Condução: Monoplano vertical ascendente
Rendimento por hectare (ton./há): 5 ton. de uvas por hectare

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo: Clássica com maceração pelicular
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28°C durante 8 dias

ESTÁGIO

6 meses em carvalho francês e americano tosta média

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 14,2% v/v
Acidez volátil: 0,50 g/L
Acidez total: 5,18 g/L
Extrato seco: 30,2 g/L
Açúcares redutores: 0,9 g/L
Ph: 3,68

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspeto: Brilhante
Cor: Rubi profundo
Aroma: Notas de fruta vermelha madura com evidência de expressão de groselha, amora brava e compota complexadas por nuances de baunilha, pralina e tosta.
Sabor: Redondo e macio, amplo, com bom equilíbrio de taninos e de estrutura, características da casta. Revela vincado carácter com final longo e persistente.

APTIDÕES

Deve ser servido à temperatura de 16 a 18°C a acompanhar pratos de carnes vermelhas e assados. É um vinho que poderá ser guardado por mais de 7 anos.

QUANTIDADE

10.000 garrafas

ENÓLOGO

João Oliveira