

CASA SILVA GRAN TERROIR LOLOL SYRAH

A origem da casta Syrah era controversa até 1998, quando testes de DNA comprovaram que esta variedade originou-se de um cruzamento entre as uvas Dureza e Mondeuse Blanche. O cruzamento ocorreu naturalmente há centenas de anos, na região dos Alpes do Rhône – até hoje uma referência para os mais aclamados e disputados vinhos elaborados com esta casta.



Vale de Colchagua - Chile



100% Syrah



Seleção manual das uvas antes de desengace. Pré-fermentação maceração durante 6 dias a 6°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável por 13 dias 27°C / 30°C. Maceração pós-fermentativa durante 5 a 7 dias. Descubado e fermentação maloláctica.



Envelhece 90% em barris de carvalho francês durante 12 meses; 10% em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi intenso com tons violeta.



Nariz aparece frutas maduras pretas, ervas e chocolate.



Na boca boa estrutura, excelente acidez e taninos equilibrados. Notas de cereja preta e dicas de café e couro um elegante acabamento e longo prazo.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Perfeito para cordeiro, javali e carne vermelha.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,20%

Açúcar: 2,60 g/l

Acidez Total: 3,73 g/l

PH: 3,44



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO