

# FINCA FERRER ESTATE GROWN SYRAH

A família Ferrer Miranda, conhecida internacionalmente pelos seus feitos à frente do grupo espanhol Freixenet, decidiu então instalar-se no território da Argentina e criar uma vinícola de propriedade que hoje dá origem a vinhos com a personalidade do local e tradição familiar. Depois de um trabalho manual meticuloso nos vinhedos e com o envelhecimento em barricas de carvalho francês, conseguimos vinhos elegantes e equilibrados que concentram todas as características deste terroir único.



Tupungato | Vale de Uco - Argentina



100% Syrah



Fermentação em tanques de aço inoxidável para capturar os frutados aromas e sabores da variedade. O corte final é composto por uma percentagem variável, entre 15% e 20% de vinho sem barrica.



Envelhece 70% em barricas de carvalho francês por 12 meses, e os outros 30% em barricas de carvalho americano.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi com traços roxos.



Possui aromas culinários típicos da Argentina, como carne defumada e pimenta branca. Ao repousar em taça, identifica-se notas de framboesa e flores azuis como violeta.



No paladar é vibrante, com uma acidez marcada e taninos macios, um vinho encorpado com sabores frutados.



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



Acompanhamento ideal para legumes grelhados ou en papillote, como pimentão doce vermelho ou amarelo, berinjela e abobrinha. Um companheiro ideal também para massas com molhos picantes e carnes temperadas, carnes de caça ou carne de porco. Também uma excelente escolha para harmonizar com queijos curados.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 3,55 g/l

Acidez Total: 6 g/l

PH: 3,65



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO