


MONTAIGNAN SYRAH

Pays d'Oc - França



O Pays d'Oc aproveita ao máximo as influências do seu clima Mediterrâneo. Este Syrah em particular foi selecionado de terroirs localizados entre a costa do Mediterrâneo e a cordilheira Black Mountain, no centro sul da França. Este é o local perfeito para extrair todo o potencial da casta, com dias quentes de sol e noites mais frescas no final do verão. Isso permite a colheita de uvas altamente concentradas.

 100% Syrah


Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 1,5 g/l

Acidez Total: 3,33 g/l


PH: 3,62


Vinificação: Ao atingir os níveis ideais de maturação, as uvas são desengaçadas e divididas em duas seções. Uma pequena porção passa pelo processo quente de maceração, o contato com a pele melhora o perfil aromático da Syrah. A maioria das uvas são fermentadas em seu mosto por cerca de três semanas, extraindo todos os aromas.

 Envelhece 40% em barricas de carvalho francês.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Vermelho profundo com nuances roxos.

 No nariz há indícios de cereja preta, ameixa e alcaçuz, bem como traços de baunilha

 O vinho é concentrado e suave no paladar com uma textura adorável e com um final de nuances torradas e picantes em seu buquê.

Harmonização: Combina bem com massas rústicas, vegetais, guisado de feijão ou bolo de chocolate com calda de cereja.

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

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br