

SANTA TIERRA ESTATE 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 do cacho antes do desengace. Maceração pré-fermentativa de 4 a 5 dias entre 3°C a 5°C. Fermentação alcoólica em tanques de inox por 15 dias a temperatura entre 28 °C e 30 °C. Maceração pós-fermentativa durante 3 dias. Descubado e fermentação malolática.



Envelhece 20% em barris de carvalho francês de 2º uso durante 4 meses. 80% em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelha rubi com nuances suaves.



No aroma apresenta notas de cerejas pretas e notas de couro.



Na boca é fresco, com acidez agradável, taninos firmes e notas de frutos pretos e caramelo.



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



Harmoniza bem com Guisados e ensopados bem temperado, carnes de caça, como lebre e javali.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 3,38 g/l

Acidez Total: 3,47 g/l

PH: 3,59



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO