

BENEGAS ESTATE SINGLE VINEYARD FINCA LIBERTAD 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.



Mendoza - Argentina



100% Syrah



Maceração a frio, fermentação alcoólica a 25° C. Maceração pós fermentativa durante 2 semanas. Desborre e fermentação maloláctica natural.



Envelhece 12 a 16 meses em barricas de carvalho francês novas.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho escuro com reflexos rubi.



Aroma com notas de frutas negras, como cassis e cerejas negras, azeitona preta e especiarias.



Na boca é sedoso e redondo, com notas de couro e tabaco. Excelente equilíbrio com final longo e persistente.



Temperatura de serviço entre 15°C a 17°C.



Harmoniza com carne suína, cordeiro e massas de molho vermelho e condimentados.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 15%

Açúcar: 2,50 g/l

Acidez Total: 4,68 g/l

PH: 3,7



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO