

## Herdade de São Miguel

### SYRAH 2017

#### ANO VITÍCOLA

2017 foi o terceiro ano de seca no Alentejo. O Inverno foi muito seco e frio, a pouca chuva não foi suficiente para armazenar água. A Primavera foi amena e seca sem grandes pressões de doenças, em Abril algumas geadas causaram algumas perdas. O Verão foi muito seco sem temperaturas excessivas e as noites geralmente frias. A maturação aconteceu cedo e a vindima decorreu com temperaturas baixas e sem chuva.

#### COLHEITA

2017

#### CASTAS

Syrah

#### CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

#### RENDIMENTO (TON/HA)

6

#### SOLO

Argilo Xistoso



#### VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite Desengaço total. Maceração pré fermentativa a frio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (22°C - 28°C) em cubas de inox. Maceração pós fermentativa durante 5 a 10 dias. Fermentação malolática em cuba inox com aduelas de carvalho francês.

#### ESTÁGIO

12 meses em barricas usadas de 400L

#### NOTAS DE PROVA

COR: Rubi com reflexos violetas.

AROMA: Aroma complexo a frutos vermelhos e casca de laranja com notas de tostado.

PALADAR: Redondo, rico e volumoso. Acidez equilibrada e taninos fino. Final longo e complexo.

#### ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 15 %

Acidez total | 6,1 g/l

pH | 3,44

Acidez volátil | 0,75 g/l

#### ACOMPANHA

Comida mediterrânea em geral, massas, borrego, carnes brancas e queijos de pasta mole.

#### DISPONÍVEL EM

0,75L

#### PRÉMIOS

91 pontos - Wine Enthusiast

Medalha de Ouro - Mundus Vini Summer Tasting 2019

16,5 pontos - Revista de Vinhos

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.