

Terras do Sado Syrah

Terras do Sado

Vinho Tinto, Península de Setúbal, 2023, 75cl



Vinificação e Estágio

Fermentação em depósitos inox a uma temperatura média de 25°C-. Maceração longa, de forma a extrair o máximo de matéria corante e taninos Envelhecimento: 4 meses em barricas de carvalho Americano, tosta forte.



Harmonização

Acompanha bem carnes vermelhas, pratos de caça e queijos gordos



Nota de prova

De grande intensidade corante, com tons rubi escuro, aroma de frutos vermelhos maduros e violetas. Um vinho macio, redondo e equilibrado.



Teor Alcoólico

15%



Castas

Syrah



Informações logísticas

Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas
Peso da garrafa: 1.16
EAN: 5602168003975

