



Syrah Reserva 2020

Regional Península de Setúbal Reserva



CÉPAGES Syrah

RÉCOLTE Fin septembre

SOLO Sableux

CLIMAT Méditerranéen

VINIFICATION Fermentation dans des cuves-pressoir en inox à température contrôlée et macération pelliculaire prolongée. Vieillessement de 12 mois dans des demi-tonneaux en chêne américain et français.

CONSERVATION CONSEILLÉE PENDANT 7 années

NOTES DE DÉGUSTATION Vin de couleur grenade, concentré. Arôme confit rappelant les fruits noirs très mûrs, quelques épices et une touche balsamique du cépage. Très dense et velouté en bouche, tanins présents et bien intégrés. Finale longue et persistante.

DEGRÉ ALCOOLIQUE 14.5% vol.

ACIDITÉ TOTALE 5.41 g acide tartrique/dm³

PH 3.65

SUCRE RÉSIDUEL 5 g/dm³

PLATS RECOMMANDÉS Idéal pour accompagner des plats de viande rouge, de chasse, au four, des fromages forts et le foie gras.

ŒNOLOGUE Jaime Quendera

Boîte de 6 bouteilles	L x L x H (mm) 306 x 238 x 164	Poids brut 8.100 Kg	Poids net 4.50 Kg	Capacité bt 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000975	EAN SCC Boîte 15608527000972	
Euro-palette 1.20 x 0.80 m	Boîtes/niveau 10	Niveaux 7	Bts. par palette 70	Bts. par palette 420	Poids total 587 Kg	Poids net 315 Kg	L x L x H (cm) 120 x 80 x 130