



## Vinha do Rosário - Syrah 2021

### Regional Península de Setúbal



**CÉPAGES** Syrah

**RÉCOLTE** Fin septembre

**ORIGINE** Vigne de 50 ans, située à Fernando Pó, dans une zone privilégiée de la municipalité de Palmela.

**SOLO** Sableux

**CLIMAT** Méditerranéen

**VINIFICATION** Fermentation dans des cuves-pressoir en inox à température contrôlée et macération pelliculaire prolongée. Vieillessement de 4 mois dans des tonneaux en bois, 50 % français et 50 % américain.

**CONSERVATION CONSEILLÉE PENDANT** 7 années

**NOTES DE DÉGUSTATION** Vin de couleur grenade / rubis, concentré, riche en tanins de bonne qualité, très complexe et dense en bouche, dont les arômes rappellent les fruits noirs très mûrs, le compoté et les épices, bien conjugué avec le bois qui lui apporte une touche de vanille. Finale persistante et prolongée.

**DEGRÉ ALCOOLIQUE** 14% vol.

**ACIDITÉ TOTALE** 5.10 g acide tartrique/dm<sup>3</sup>

**PH** 3.67

**SUCRE RÉSIDUEL** 3.5 g/dm<sup>3</sup>

**PLATS RECOMMANDÉS** Accompagne bien tous les plats de viande, les fromages et les saucisses.

**ŒNOLOGUE** Jaime Quendera

Boîte de 6 bouteilles	L x L x H (mm) 246 x 163 x 318	Poids brut 8.100 Kg	Poids net 4.50 Kg	Capacité bt 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527001330	EAN SCC Boîte 15608527001337	
Euro-palette 1.20 x 0.80 m	Boîtes/niveau 21	Niveaux 4	Bts. par palette 84	Bts. par palette 504	Poids total 700.4 Kg	Poids net 378 Kg	L x L x H (cm) 120 x 80 x 143