



Vinha do Rosário - Syrah 2021

Regional Península de Setúbal

CASTAS Syrah

COLHEITA Finais de Setembro

ORIGEM Vinhas situadas em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas-lagares de inox com temperatura controlada, e maceração pelicular prolongada. Estágio de 4 meses em madeira francesa 50% e americana 50%.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 7 anos

NOTAS DE PROVA Vinho de cor granada /rubí, concentrado, rico em taninos de boa qualidade, muito complexo e cheio no boca, com aromas a lembrar frutos pretos muito maduros, compota e especiarias, bem conjugado com a madeira que lhe dá um toque de baunilha. Final de boca persistente e prolongado.

TEOR ALCOÓLICO 14% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.10 g ácido tartárico/dm³

PH 3.67

Açúcar Residual 3.5 g/dm³

PRATOS RECOMENDADOS Acompanha bem todos os pratos de carne, queijos e enchidos.

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 246 x 163 x 318	Peso Bruto 8.100 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527001330	EAN SCC Caixa 15608527001337
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 21	Nº de níveis 4	Cxs por paleta 84	Gfs por paleta 504	Peso total 700.4 Kg	Peso Líquido 378 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 143