Vale dos Barris Tinto

Syrah

Historial:
Por entre a Serra do Louro e a Serra de S. Luis estende-se em toda a sua plenitude o Vale dos Barris, um ex-libris naturais da região de Palmela, este vale termina o seu percurso no rochedo de onde se ergue o castelo de Palmela.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Nome: Vale dos Barris Syrah

Castas: Syrah

Grau Alcoólico: 14% vol

Vinificação:
Fermenta em cubas de inox com remontagem automática, e temperatura controlada, seguida de uma maceração pelicular prolongada. Estagia em baricas de carvalho francês e americano durante 4 meses.

Consumo:
Temperatura de consumo aconselhada: 16ºC
Acompanha bem com todos os pratos de carne grelhada, caça e queijo de ovelha curado.
Longevidade prevista de cerca de 10 anos

Nota de prova:
Apresenta uma cor granada intenso, um aroma a frutos silvestres maduros, compota, complexado com notas de madeira. O sabor macio, com boa estrutura e taninos aveludados, termina com um final de boca prolongado com sugestões de baunilha, café e algumas notas de chocolate.

Análises: Grau 14% vol | pH: 3,6 | Ac. Total: 5,2 g/l

Capacidades: Caixa de 6 garrafas x 75cl

Adega Cooperativa de Palmela, C.R.L. | Rua da Adega Cooperativa | 2950-401 Palmela | T +351212337020 | F +351212337028 | geral@acpalmela.pt | www.acpalmela.pt | Copyright 2020