QUINTA DA ESCUSA SYRAH | DOC DO TEJO | 2018

REGIÃO: Senhora da Escusa – Santarém – Tejo

PRODUTOR: Casa Romana Vini





Castas: 100% Syrah

Solos: Arenosos

Vinhas: Em 2018, as vinhas localizadas na Quinta da Escusa, eram cultivadas sob práticas agrícolas sustentáveis certificadas pelas "Normas de Produção Integrada". Actualmente estas vinhas são conduzidas em Modo de Produção Biológico.

Uvas: Uvas *Syrah* colhidas na "*Vinha Senhora das Virtudes"*, plantada em 2012 com o,8 ha, e exposição solar Norte-Sul (N-S).

Vinificação: Rigorosa selecção e escolha de cachos e de bagos realizada sobre 100% das uvas. Fermentação em lagares com maceração pré-fermentativa a frio.

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho Francês Séguin Moreau.

Notas de prova: Cor retinta, aromas de cânfora, frutos vermelhos bem maturados, componente vegetal balsâmica e alguma turfa, com notas de chocolate negro e ligeira tosta da barrica de estágio. Acidez fresca e incisiva. Termina com intensidade longa, taninos a dominarem o final de boca e a prometerem longos e excelentes anos de vida pela frente.

Acidez total: 5,89 gr/L PH: 3,46 Açucares totais:<0,6 gr/L Grau alcoólico: 12,5%

Temperatura de Serviço: 16°C - 18°C

