



VALE DE LOBOS Syrah

TIPO: Vinho Tinto

CLASSIFICAÇÃO: Regional Tejo

CASTAS: Syrah

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

CLIMA: Mediterrâneo seco

VINIFICAÇÃO: As uvas colhidas à mão, previamente seleccionadas segundo um rigoroso controlo, foram desengaçadas e fermentadas na cuba rotativa com leveduras próprias a 26°C. Foi efectuada a curtimenta, em ambiente redutor, durante duas semanas com as massas, realizando-se a fermentação maloláctica. Estagiou 3 meses em barricas de carvalho francês.

Nota de Prova: De cor granada intenso e nariz expressivo, apresenta aromas de baunilha, especiarias e ligeiros torrados. Mostra-se em boca muito concentrado, boa estrutura em harmonia com volume, dando um final de prova fresco e frutado.

Este vinho apresenta grande capacidade para um envelhecimento em garrafa, mas encontra-se em perfeitas condições para o consumo enquanto jovem, de modo a tirar partido da frescura, acompanhando pratos de carne ou caça.

GRADUAÇÃO: 14% vol.

Europaleta

EAN	5606167125232
ITF 14	15606167125239
garrafas por caixa	6
nº de caixas por fiada	11
nº de fiadas	9
peso da garrafa (Kg)	1,35
peso da caixa (Kg)	8,10
Peso líquido da paleta (Kg)	445,00
Peso bruto da paleta (Kg)	801,90

