

HERDADE DA LISBOA SYRAH 2021



TERROIR: A sub-região da Vidigueira está protegida a norte pela Serra do Mendro. Esta barreira natural aos ventos frescos provenientes do Oceano Atlântico, origina elevadas amplitudes térmicas diárias, proporcionando uma perfeita e equilibrada maturação das uvas. A conjugação deste clima mediterrânico local com solos predominantemente xistosos, promove a produção de vinhos de qualidade. A Herdade da Lisboa, inserida no coração desta sub-região, está localizada entre a Ribeira de Selminhos a nascente, e a Ribeira do Freixo a poente, onde abunda um solo ainda mais rico. Reúne, por esse motivo, condições únicas para a produção de vinhos elegantes e com frescura, marcados pela mineralidade, no caso dos brancos, e pela pureza da fruta e capacidade de guarda nos tintos.

CASTAS: 100% Syrah.

VINDIMA: Vindima manual para caixas de 12kg, realizada em Agosto de 2021.

VINIFICAÇÃO: Arrefecimento das uvas em câmara frigorífica durante 24 horas para 10°C. Seleção manual em mesa de triagem vibratória, seguida de esmagamento em prensa fechada e inertizada, com controlo de temperatura. Fermentação em inox e estágio em barricas novas de carvalho francês de 300L, durante 8 meses, seguido de estágio em garrafa.

NOTAS DE PROVA: Cor salmão com reflexos avermelhados. Aroma exuberante a fruta vermelha, sobretudo framboesa. Na boca é complexo e mineral, com uma frescura notável. Final amplo e saboroso.

HARMONIZAÇÃO: Harmoniza com pratos de massa e saladas de inspiração mediterrânica.

CAPACIDADE: 150cl.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor Alcoólico (%Vol.): 12
Acidez Total (g/L): 6,0
pH: 3,18
Açúcar Residual (g/L): 0,8

HERDADE DA LISBOA
VIDIGUEIRA

Disalto Distribuição Alimentar Lda
Casal Melão 2330-106 Entroncamento
T: (+351) 249 819 110
comercial@disalto.pt

