



D I V A I

Syrah 2023



CASTAS

Syrah

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vindima noturna para preservar toda a componente aromática, com posterior desengace e ligeiro esmagamento. Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas a uma temperatura controlada de 22°C- 25°C, com suaves remontagens diárias para maior extração de compostos fenólicos. Estágio de 12 meses em barricas de 300L de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Rubi, profundo.

Aroma intenso e complexo, onde sobressaem notas de frutas pretas maduras e pimenta preta, perfeitamente integrados, com aromas de chocolate, tabaco e fumo aportados pelo estágio em barrica.

Estruturado e com um grande volume de boca que é equilibrado por uma frescura característica do terroir de Estremoz, termina com um tanino redondo e polido, permitindo um final longo e persistente.

GEOLOGIA DO SOLO E CLIMA

Argilo alcários e Xistosos em encostas suaves com exposição a sudoeste, a uma cota média de 360 metro de altitude, sob influência de um clima mediterrânico ontinental, com grande amplitude térmica.

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral e unilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

25 anos

ENGARRAFAMENTO

Agosto de 2025

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool - 14%. pH - 3,68. Acidez Total - 4.8 g /l.

HARMONIZAÇÃO

Pratos elaborados de carnes nobres, pratos de forno e carnes maturadas.

TEMPERATURA ACONSELHADA

16 a 18°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa
1Cx x 6 Garrafas 750 ml
312 x 240 x 162mm
9Kg (peso bruto)

Europaleta
99 caixas
9 Fiadas de 11 Caixas
891Kg (peso bruto)

EAN: 5 600 163 471 119

ITF14: 15 600 163 471 116