



# MONSARAZ SYRAH

DOC ALENTEJO

TINTO 2022

EAN-13 5601377001147 ITF-14 15601377001144



## CASTAS

Syrah (100%)



## VINIFICAÇÃO

Após a seleção das melhores uvas de Syrah nas vinhas dos nossos associados, procede-se à vindima manual daquela que será a matéria-prima deste vinho. Chegadas à adega são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas, seguidas de maceração pré-fermentativa de 48h e fermentação alcoólica a 23-26°C com recurso a remontagem e delestage, maceração total de 15 dias.



## ESTÁGIO

Estágio em barrica de 2.ª utilização de carvalho francês durante 12 meses. Após engarrafamento o vinho estagia em garrafa entre 3 a 6 meses.



## ENOLOGIA

Vinho de aspeto cristalino, cor granada profunda, aroma a fruta preta madura integrada com notas balsâmicas e algumas especiarias. Complexo, estruturado e intenso com final persistente.



## CONSUMO

Servir à temperatura de 16°C - 18°C. Consumir durante os próximos 5 a 7 anos.



## GASTRONOMIA

Acompanha com pratos de carne vermelha, caça, patês, enchidos e queijos de cura.



## ANÁLISES

E/100 ml = 350 kJ/84 kcal

**Grau Alcoólico:** 14.5 %vol

**Acidez Total:** 5.6 g/l

**pH:** 3.62

**Açúcares Redutores:** 0.7 g/l

## ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

**Garrafa:** 0.75 L

**Garrafas por Caixa:** 6

**Peso da Caixa:** 8.2 Kg

**Medidas da Caixa:** 240x160x316 cm

**Caixas por Palete:** 125

**Fiadas por Palete:** 5

**Caixas por Fiada:** 25

**Peso da Palete:** 1050 Kg

**Altura da Palete:** 175 cm