DOM VICENTE



DOM VICENTE
Tinto – Syrah 2021

Região
IG Dão

Castas
100% Syrah

Vinificação
A vindima é feita a mão e as uvas são transportadas até a adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace total, esmagamento e passagem para depósitos em inox onde vai fermentar a temperatura controlada entre 24-18ºC com maceração cuidada até esgotamento total dos açúcares. Finda a fermentação alcoólica, o vinho é transfegado para outro depósito de inox e aí fica até final da fermentação malolática. Alguma parte do vinho estagia em barricas.
O lote final é feito antes da preparação para engarrafamento. Depois sofre apenas uma ligeira colagem com agentes vegetais e depois uma filtração imediatamente antes do enchimento das garrafas de modo a preservar todo o potencial aromático.

Gastronomia
Acompanha pratos de carne, enchidos, bem como queijo curado.

Servir a 16ºC

Notas de Prova
Vinho de cor viva e límpido. Com fruta vermelha madura e alguma compota, aromas doces que resultam de pequeno estágio em madeira, que lhe confere alguma complexidade e harmonia. Na boca é encorpado, com final fresco e persistente, mostrando bom equilíbrio entre acidez natural e estrutura. O caratér mineral da região torna o Syrah mais elegante, mineral e menos maduro.

Detalhes Técnicos
Álcool: 13,5% vol.
Acidez Total: 5,49g/L
pH: 3,65

Informação Nutricional
Energia por 100ml: 316kj/75kcal
Gordura: 0g | **Saturada:** 0g
Hidratos de Carbono por 100ml: 0,11g | **dos quais açúcar:** 0,11g
Proteína: 0g
Sal: 0g

Informação Logística
Garrafa: 0.75L
EAN Garrafa: 5 600288 815522
Embalagem: Caixa de cartão com 6 garrafas
Caixas por palete: 99