

QTª VALE DE FORNOS SYRAH

REGIÃO | Tejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Os vinhos da Quinta Vale de Fornos, nascem do trabalho integrado entre a viticultura e a enologia. Este vinho tinto é o resulta do de todo o potencial que a casta Syrah apresenta no terroir da Quinta Vale de Fornos. Com uma grande elegância de aro mas, destaca-se as notas de fruta preta e especiarias (pimenta branca). Na boca é macio e aveludado, com um final fresco e persistente.

CASTAS

Syrah

O VINHO

A Quinta Vale de Fornos, localizada no extremo sudoeste da região do Tejo, escreve a sua história desde o século XIX, quando foi construída e serviu de prenda de casamento à filha mais nova de D. Antónia Ferreira (Ferreirinha}. É da transição entre as terras de Campo com o Bairro, que aparece o complexo terroir das nossas vinhas, orografia irregular entre vales, encostas e colinas, solos argilo-calcários, arenosos e franco-argilosos, com castas variadas: Castelão, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonês e Syrah, nas tintas e Fernão Pires, Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc nas brancas. Toda esta complexidade permite à Quinta Vale de Fornos aproveitar ao máximo o potencial das suas terras para produzir vinhos de qualidade e marcar pela diferença os seus produtos.

VINIFICAÇÃO

Maceração pré-fermentativa e fermentação a temperatura controlada. Fermentação maloláctica realizada em cubas de inox e estágio em barricas novas de carvalho francês. Este vinho é engarrafado após dois anos da sua produção, tendo um ligeiro estágio em garrafa.

ESTÁGIO

12 Meses em Madeira Nova de Carvalho Francês

SERVIR / DESFRUTAR

16°C / 18°C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 15,00% Vol. | **Acidez Total:** 5,30g/L | **pH:** 3,46

