



Barca do Inferno Reserva Syrah 2020

Classificação e Região:
Vinho Regional de Lisboa

Clima e solo:

Solos de origem sedimentar, apresentam textura argilosa e com elevado teor em calcário. Clima ameno com marcada influência Atlântica.

Castas:

100% Syrah

Vinificação:

Uvas colhidas no final de setembro durante a noite. Fermentaram parte em inox e parte em betão. Não se utiliza quaisquer produtos alergénio ou de origem animal na elaboração deste vinho.

Engarrafamento:

28 de março de 2020

Estágio:

A maturação é feita 30% em barrica de carvalho americano e o restante 70% em cuba de betão durante no mínimo 12 meses.

Nota de Prova e gastronomia:

Aroma elegante e rico em frutos vermelhos e folha de tabaco, apresenta ainda notas de baunilha. Saboroso, termina elegante, intenso e persistente. Muito bom com carnes vermelhas grelhadas ou assados de pato ou frango no forno. Ótimo também com alguns pratos vegetarianos.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14,5%

Ph. 3,50

Acidez Total: 5,80 g/l

Enólogo:

Francisco Macieira