

## SYRAH (UNOAKED) 2015



**Produtor** | Quinta de Ventozelo Sociedade Agrícola e Comercial SA

**Região** | Douro

**Denominação** | Regional Duriense

**Cor** | Tinto

**Colheita** | 2015

**Teor alcoólico** | 15%

### Vinificação

Produzido exclusivamente a partir de uvas da casta Syrah, da Quinta de Ventozelo.

Após vindima manual, as uvas foram recebidas na adega, na linha especial onde as uvas são completamente desengaçadas e onde é feita uma seleção de cachos manual e “bago a bago” por uma máquina de seleção ótica. Vinificação decorreu em lagar com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura, de forma a potenciarem os aromas da casta.

### Estágio

Sem envelhecimento em barricas (Unoaked).

### Nota de prova

O Quinta de Ventozelo Syrah 2015, apresenta uma cor vermelho intenso, aromas de frutos vermelhos silvestres e algumas especiarias.

Em boca, apresenta-se volumoso e pujante, graças á riqueza em taninos vigorosos.

### Consumo

O vinho está pronto para acompanhar uma boa posta de carne vermelha grelhada, assados e queijos curados.

Pode ser guardado em cave fresca por mais alguns anos.

Deve ser consumido entre 16º a 18ºC.

**Número de garrafas** | 6600

**Enólogo** | José Manuel Sousa Soares