

## SYRAH (OAKED) 2014



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

**Região** | Douro

**Denominação** | Regional Duriense

**Cor** | Tinto

**Colheita** | 2014

**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 ocorreu em dois lagares diferentes, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura. Num dos lagares, parte significativa do lote, foi vinificada com duas leveduras selecionadas e adicionadas sequencialmente, de forma a potenciarem o aroma da casta.

### Estágio

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

### Nota de prova

O Quinta de Ventozelo Syrah 2014, apresenta fruta preta, especiarias e é levemente floral.

Acidez viva, taninos firmes, mas com brandura.

Um Syrah muito rico, com final longo e ligeiramente apimentado.

### Consumo

Pronto a acompanhar queijos curados ou uma boa posta de carne vermelha grelhada.

Pode ser guardado em cave fresca por mais alguns anos.

Deve ser consumido entre 16º a 18ºC.

**Número de garrafas** | 3300

**Enólogo** | José Manuel Sousa Soares