



## São Lourenço do Barrocal

### Vinho Tinto Syrah 2018 / Red Wine Syrah 2018



#### DENOMINAÇÃO DE ORIGEM / PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

Vinho Regional Alentejano

#### GEOLOGIA DO SOLO / TERROIR

**Solos graníticos com grande influência do xisto de Monsaraz / Granitic soils with great influence of the Monsaraz shales**

#### CASTAS / GRAPE VARIETIES

Syrah

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA / SPECIFIC INFORMATION

Álcool / Alcohol: 13% Acidez total / Total acidity: 5,7 g/l pH: 3,52

Garrafas / Bottles: 6800

#### VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

**Colheita manual separada por casta, com triagem, desengace, esmagamento, prensagem e fermentação alcoólica e malolática em cuba de betão a temperatura controlada. Envelhecimento durante 18 meses em cubas de betão. / Manual harvest, grapes separated by variety, with sorting, destemming, crushing, pressing, alcoholic and malolactic fermentation in a concrete tank at controlled temperature. Ageing of 18 months in concrete vats.**

#### PROVA / TASTING NOTES

**Cor de cereja madura. Nariz expressivo, frutado, com frutos vermelhos e escuros como ameixa e cereja. Toque subtil a balsâmico e ligeiras notas de especiarias, característica da casta. Dada a forma como é feito, respeitando o tipo de uva, demonstra caninos naturais e não tem influência d emadeira. É uma expressão crua de terroir. / Ripe cherry colour. Expressive nose, fruity, red and black fruits such as plum and cherry. Subtle balsamic notes and spices from the grape variety. Due to it's elaboration, that respects the grape colour, it shows natural tannins with no influence of wood. A raw expression of terroir.**

#### ENOLOGIA / WINEMAKING

Susana Esteban (Enóloga Consultora/ Consulting Winemaker)

José López Rogel (Enólogo Residente/ Resident Winemaker)