



LUIZ PORTO

VINHOS FINOS



LUIZ PORTO SYRAH



ORIGEM: Cordislândia - MG
PRODUTO: Luiz Porto Syrah
SAFRA: 2015
TIPO DE UVA: Syrah
GRAU ALCÓOLICO: 14,0%
ALTITUDE: 980m
TIPO DE SOLO: Latossolo vermelho com textura argilosa, fase cerrado, relevo plano e suave ondulado.
CLIMA: Tropical de altitude
SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaladeira
PRODUÇÃO: 3,0kg por planta
ÉPOCA DA COLHEITA: Julho de 2015
COLHEITA: Manual com seleção de cachos em caixas de 18kg perfuradas.
ESMAGAMENTO: Esteira de seleção de cachos, seleção de bagas e esmagamento.
FERMENTAÇÃO: Maceração prolongada com as cascas.
BARRICA: 18 meses carvalho francês e americano
AMADURECIMENTO NA GARRAFA: Desde Janeiro de 2018
NÚMERO DE GARRAFAS: 4.000
LOTE: Único
ESTILO: Vinho tinto encorpado com bom potencial de guarda.
HARMONIZAÇÃO: A boa estrutura do corpo combina com a riqueza das notas frutadas e o amadurecimento em carvalho deixam este vinho versátil e fácil de harmonizar com uma grande diversidade de pratos em especial um filé mignon grelhado, pato assado e azeitonas pretas e queijos fortes e maturados. Temperatura ideal de serviço entre 15 e 18°C.

DESCRIÇÃO

COR: Syrah de cor rubi e reflexos púrpura, muito atrativa.
AROMA: Elegante e pronunciado, exibe notas de fumaça, baunilha, carne assada, especiarias como pimenta e noz moscada, muita amora fresca.
SABOR: Taninos vigorosos, que acariciam o paladar numa textura complexa e marcante, de um ataque refrescante, longamente marcado pelas notas de madeira de carvalho, alcaçuz e ameixas passas. Vinho voluptuoso e de excelente profundidade, pode ser bebido agora ou guardado por muito tempo. A vinícola Luiz Porto está localizada em Minas Gerais, no paralelo 25-Sul, a 980m de altitude numa região de transição entre mata atlântica e cerrado.



VINÍCOLA
LUIZ PORTO LTDA

☎ (35) 9990.1337
✉ sac@luizportovinhosfinos.com.br
🌐 www.luizportovinhosfinos.com.br
📷 @luizportovinhosfinos

📍 Tiradentes - MG
CEP: 36.325-000