

MALHADAL SYRAH 2019



ANO VITÍCOLA: A vindima começou no dia 9 de Setembro para os vinhos tintos. Terminou a 18 de Outubro e ocorreu com temperaturas amenas e quase sempre com tempo seco. Algumas chuvas bem-vindas ocorreram nos dias 21 e 22 de Setembro e nos dias 14 e 17 de Outubro, com um total de 47,8 mm. A vindima foi suspensa durante estes dias para não afetar a qualidade dos mostos. O ano será certamente caracterizado pela acidez natural encontrada nos vinhos com pH relativamente baixos e pela elevada acidez total. Como resultado, os vinhos têm uma frescura poucas vezes verificada no Douro. A Syrah da vinha do Malhadal foi vindimada nos dias 9 e 10 de Setembro.

VINIFICAÇÃO: O vinho fermentou em cubas de aço inoxidável durante 7 dias onde depois foi realizada a fermentação maloláctica, uma pequena parte da qual em barrica.

ESTÁGIO: 100% deste vinho teve um período de estágio em madeira durante 10 meses, 6% em madeira nova de carvalho francês (barricas de 225 litros).

NOTAS DE PROVA: Intenso e exuberante, cheio de fruta vermelha, notas de ameixa preta e especiarias e também subtis notas a madeira de grande qualidade. Na boca é encorpado com bom equilíbrio, acidez e estrutura. Está pronto a beber já mas tem bom potencial para envelhecer em garrafa.

CASTAS: 100% SYRAH

PARÂMETROS ANALÍTICOS:	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:	ENGARRAFAMENTO:
Álcool (% Vol.): 14,0 Acidez Total: 5,3 g/dm ³ pH: 3,61 Açúcar Residual: 0,6 g/dm ³	Caixa de Cartão 6 x 750 ml Peso – 8,3 Kg	Maio 2021 info@quintadaromaneira.pt www.quintadaromaneira.pt