



## FICHA TÉCNICA

# SYRAH

**Categoria** – Vinho Regional Alentejano

**Solo** – Pm e Pmg (Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas)

**Clima** – Ibero mediterrânico/Sub mediterrânico

**Exposição** – Predominante a Sul em encosta ligeira

**Castas** – Constituído pela casta Syrah

**Tecnologia** – Vinificação a temperatura controlada (25-28 °C), seguido de maceração prolongada ( $\pm$  30 dias). Estágio de 12 meses em barricas novas de 225 litros de carvalho Allier. Estágio em garrafa de 8 meses.

**Apreciação organoléptica** – Este vinho produzido exclusivamente pela casta Syrah, apresenta uma cor granada densa e viva, aroma intenso e complexo onde sobressai a fruta madura e passas de ameixa, mas também um ligeiro floral e a sensação das madeiras de estágio. Ao sabor, revela-se macio, com grande estrutura, onde se destacam os taninos marcantes, sendo contudo fresco num final de boca prolongado e persistente.

Para preservar ao máximo todas as suas características este vinho não foi filtrado nem sujeito a estabilização tartárica pelo que, com o tempo, pode vir a apresentar ligeiro depósito.

**Enólogo** – Eng. Francisco Pimenta | **Produtor** – Monte da Comenda Agroturismo, Lda.

**Quantidade Produzida** - 4.100 garrafas de 0,75 Lt



**Wine Masters Challenge 2012**  
Syrah Tinto 2009 – Medalha de Prata



**IX Encontro de vinhos do Alentejo e Extremadura 2011**  
Syrah 2009 – Medalha de Ouro



**AWC Vienna – International Wine Challenge 2012**  
Syrah 2009 – Medalha de Prata



**Decanter – World Wine Awards 2012**  
Syrah 2009 – Commended



**V Concurso "Vinhos Engarrafados do Alentejo" Confraria dos Enófilos do Alentejo 2011**  
Syrah Tinto 2009 – 1º Prémio



**Mundus Vini 2011**  
Syrah Tinto 200 – Medalha de Prata



COMENDA  
**GRANDE**

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Grau Alcoólico 15,0 %  
Acidez total 5,2 g/l  
Acidez Volátil 0,55 g/l  
Açúcares Redutores 2,1 g/l  
Ph 3,63