



TECHNISCHES BEIBLATT

SYRAH

Kategorie – Wein aus der Region Alentejo
Boden – Mediterrane Braune mit kristallinem Schiefer
Klima – Ibero-mediterran/Submediterrän
Richtung – Vorwiegend Süd- in leichter Hanglage
Rebsorte – Aus der Sorte Syrah gekeltert

Technologie - Weinbereitung bei kontrollierter Temperatur (25-28°C), mit anschließender längerer Gärung (+- 30 Tage). 12 Monate in französischen Eichfässern Allier mit 225 Lt. Kapazität ausgebaut. 8 Monate Verfeinerung in der Flasche.

Organoleptische Bewertung – Dieser ausschließlich aus der Sorte Syrah gekelterte Wein weist eine dichte und lebendige granatrote Farbe auf, intensives und komplexes Aroma, bei dem sich reife Frucht und Pflaumenrosinen, jedoch auch zarte Blumen mit dem Eindruck des Holzbaus hervorheben. Weich am Gaumen, mit großer Struktur, wo sich die markanten Tannine hervorheben, jedoch frisch im langen und bleibenden Abgang.

Um all seine Eigenschaften so gut wie möglich zu bewahren, wurde dieser Wein weder gefiltert noch stabilisiert, so dass er mit der Zeit ein leichtes Depot aufweisen kann.

Önologe – Francisco Pimenta | **Hersteller** – Monte da Comenda Agroturismo, Lda.
Produzierte Menge - 4.100 Flaschen à 0,75 Lt



Wine Masters Challenge 2012
Syrah Rot 2009 – Silbermedaille



IX Encontro de Vinhos do Alentejo e Extremadura 2011
Syrah 2009 – Goldmedaille



AWC Vienna – International Wine Challenge 2012
Syrah 2009 – Silbermedaille



Decanter – World Wine Awards 2012
Syrah 2009 – Commended



V Concurso "Vinhos Engarrafados do Alentejo" Confraria dos Enófilos do Alentejo 2011
Syrah Rot 2009 – 1. Preis



Mundus Vini 2011
Syrah Tinto 200 – Silbermedaille



Alkoholgrad 15,0 %
Gesamtsäure 5,2 g/l
Flüchtige Säure 0,55 g/l
Reduzierende Zucker 2,1 g/l
Ph 3,63