



ENCOSTA DO SOBRAL SYRAH

Classificação/Denomination: Vinho DOC do Tejo/ DOC Tejo

Clima/Climate: Mediterrânico Temperado/Southern mild Mediterranean

Castas/*Grapes*: Com recurso à viticultura de precisão seleccionámos as melhores uvas do ano da casta Syrah (100%). Estas têm origem nas vinhas dos altos da parcela 4 que dadas as suas características únicas de exposição, relevo e equilíbrio dá naturalmente origem a estas uvas distintas. / *Using the technique of precision viticulture, we selected the best grapes from Syrah - Parcel 4. These grapes have excellent conditions of light exposure and creates naturally balanced grapes.*

Vinificação/*Vinification*: Estágio em barricas de carvalho francês durante um período de 12 meses e envelhecido em garrafa durante 10 meses antes da sua comercialização. / *Aged in French oak barrels for 12 months, and stored for 10 months in the bottle, in our cellars.*

Análise Sensorial / *Tasting Notes*: Cor vermelha intenso, aromas a frutos vermelhos maduros, cassis, balsâmicos e especiarias. Na boca revela-se poderoso, equilibrado, untuoso, com taninos maduros, com uma excelente profundidade e final de boca persistente. / *Intense red colour, ripe red fruit, balsamic and spicy. Powerfull mouth balanced with ripe tanins, excellent depth and persistent finish.*

Consumo/*Serving suggestions*: Deve ser consumido entre os 16°C-18°C. / *To be consumed between 16°C-18°C*

Enologia e Viticultura/*Winemaker/Oenologist/Viticulture* : Eng.º Pedro Sereno

Produtor e Engarrafador: Encosta do Sobral | Outeiro | Tomar | Portugal