

## Casa Relvas

### VINHA DO RIBEIRO SYRAH 2022

#### ANO VITÍCOLA

2022 foi uma das colheitas mais desafiantes na Casa Relvas. O Inverno foi frio e muito seco. A Primavera foi chuvosa com uma pressão média de mÍldio, as vinhas estiveram muito confortáveis em relação às necessidades hídricas durante o início da estação vegetativa. No Verão, as temperaturas foram bastante elevadas, e não houve chuva de Maio até Setembro. Os dias mais quentes trouxeram uma pressão elevada de Cicadella e algumas queimaduras solares difíceis de gerir em algumas vinhas nas zonas mais quentes da região! A maturação foi bastante lenta, prometendo uma vindima muito concentrada.

COLHEITA	CASTAS	CLASSIFICAÇÃO	RENDIMENTO (TON/HA)	SOLO
2022	Syrah	IG Alentejano	6	Argilo Calcário

#### VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite Desengaço total. Maceração pré fermentativa a frio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (22°C - 28°C) em cubas de inox. Maceração pós fermentativa durante 5 a 10 dias. Fermentação malolática em cuba inox com aduelas de carvalho francês.

#### NOTAS DE PROVA

COR: Rubi com reflexos violetas.  
AROMA: Aroma complexo a frutos vermelhos e casca de laranja com notas de tostado.  
PALADAR: Redondo, rico e volumoso. Acidez equilibrada e taninos fino. Final longo e complexo.

#### ACOMPANHA

Comida mediterrânea em geral, massas, borrego, carnes brancas e queijos de pasta mole.

#### PRÉMIOS

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

\* valores de referencia



#### ESTÁGIO

9 meses em barricas de 400L

#### ANÁLISE SUMÁRIA \*

Álcool | 14 %  
Acidez total | 5,5 g/l  
pH | 3,61  
Acidez volátil | 0,60 g/l

#### DISPONÍVEL EM

0,75L