



LUIZ PORTO

VINHOS FINOS



DOM DE MINAS SYRAH



ORIGEM: Cordislândia - MG

PRODUTO: Dom de Minas Syrah

SAFRA: 2017

TIPO DE UVA: Syrah

GRAU ALCOÓLICO: 12,5%

ALTITUDE: 980m

TIPO DE SOLO: Latossolo vermelho com textura argilosa, fase cerrado, relevo plano e suave ondulado.

CLIMA: Tropical de altitude

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaladeira

PRODUÇÃO: 2,5kg por planta

ÉPOCA DA COLHEITA: Julho 2017

COLHEITA: Manual com seleção de cachos em caixas de 18kg perfuradas.

ESMAGAMENTO: Esteira de seleção de cachos, seleção de bagas e esmagamento.

FERMENTAÇÃO: Maceração breve com as cascas.

AMADURECIMENTO NA GARRAFA: Desde Setembro de 2021.

NÚMERO DE GARRAFAS: 5.300

LOTE: Único

ESTILO: Syrah de caráter jovem e delicado.

HARMONIZAÇÃO: Pode ser apreciado sozinho ou acompanhando queijos frescos, massas de molho branco, pizzas e carnes grelhadas. Syrah é uma uva que produz vinhos que surpreendem por sua originalidade, ricos em aromas leves e frutas em calda - os melhores representantes desta nova região produtora que pelas suas sutilezas harmonizam bem com os pratos regionais da cozinha mineira. Servir levemente refrescado entre 14 e 15°C.

DESCRIÇÃO

COR: Cor intensa e tonalidade vermelho rubi.

AROMA: Notas suaves de frutas, como cereja e amora, aromas florais e toques delicados de caramelo e baunilha.

SABOR: Paladar leve e elegante, estrutura sedosa, com taninos suaves e de final de boca persistente.

A vinícola Luiz Porto está localizada em Minas Gerais, no paralelo 25-Sul, a 980m de altitude numa região de transição entre mata atlântica e cerrado.



VINÍCOLA
LUIZ PORTO LTDA

☎ (35) 9990.1337

✉ sac@luizportovinhosfinos.com.br

🌐 www.luizportovinhosfinos.com.br

📱 @luizportovinhosfinos

📍 Tiradentes - MG

CEP: 36.325-000