

Cabo da Roca

Reserva Syrah

RED 2022 · LISBOA IGP

100% Syrah

Notas de Prova

COR

Vermelho profundo

AROMA

Fruta preta, amoras e ameixa, pimenta preta.

NA BOCA

Denso, com nuances de café e caramelo.

HARMONIZAÇÃO

Pata negra, queijo curado, estufado de caça.

SERVIÇO

18° · Guarda: 8 anos (2024–2032)



Notas do Enólogo

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO

2015

A VINHA

A 26 km da costa atlântica e 135 m de altitude; vinha com 30 anos (5 ton/ha).

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

CLIMA E SOLO

Forte influência atlântica; terras aluviais em contraste com encostas calcárias.

COLHEITA

100% colheita mecânica na 3ª semana de setembro.

VINIFICAÇÃO

Desengace e esmagamento; 3 dias de maceração a frio; fermentação alcoólica a 24°C para preservar a fruta; fermentação malolática em barricas usadas.

ESTÁGIO

12 meses em barricas usadas

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL	PH	SO2 L/T
14,5%	5,44 g/L	0,99 g/L	1,4 g/L	3,43	20/89 mg/L
GARRAFA	Bourgogne Vin Grand Cru	ALTURA	294 mm	FIADAS/PALETE	15
VEDANTE	Cortiça Natural	Ø MÁXIMO	92,7 mm	GARRAFAS/PALETE	540
VOLUME	750 ml	GARRAFAS/CAIXA	6	CAIXAS/PALETE	90 cxs
EAN GARRAFA	5600292865841	PESO CAIXA	8,61 kg	PESO PALETE	800 kg
EAN CAIXA	15600292865848	DIM. CAIXA	500x298x96 mm	DIM. PALETE	Euro 1200x800x1800 mm
PESO GARRAFA	685 g	CAIXAS/FIADA	6		