



FÁBIO FERNANDES

# MÃOS NA MASSA *no Syrah*

D.O.C ALENTEJO  
GRANDE CHUMBO 2022

Grande chumbo.... Porquê?

A minha ideia seria, tal como nas edições anteriores, fazer um Grande Reserva. No entanto, este desígnio de qualidade requer, para além de outros aspetos, que a prova no painel da CVRA obtenha pontuações mínimas (no caso do Grande Reserva é o Desígnio que maior pontuação pede!)

Infelizmente, esta edição não chegou ao que eles queriam, talvez por ser a edição mais "fora da caixa".

Assim, nasce este maravilhoso Grande Chumbo

**Classificação:** Vinho Tinto DOC Alentejo

**Castas:** 100% Syrah

**Tipo de solo:** Xistoso, vinha plantada em sequeiro.

**Produção:** 666 Garrafas Numeradas

## Vinificação

Uvas colhidas e selecionadas ainda na vinha.

Fez maceração pré e pós fermentativa a frio, fermentou a temperaturas controladas. Após a malolática, foi transfegado para uma cuba com borras finas de branco, e fez battonage. Teve um ano em inox, sob as borras. Posteriormente foi passado para uma barrica de 450L de 3º Uso (em vinhos brancos). Teve lá mais um ano de estágio.

## Notas de Prova

Intensa cor Granada.

No nariz tem um perfume sublime, frutos vermelhos, nuances florais, e até alguma envolvência de especiaria, num conjunto harmonioso com as notas da barrica de excelente qualidade.

Na boca, é um vinho austero, não é um vinho fácil, e precisa de tempo. "Primeiro estranha-se, depois entranha-se".

Volumoso, cheio, tanino ainda algo rústico, mas a pedir comida.

Notas de compota, fruto do bosque, e final de boca interminável.

**Teor alcoólico:** 15%

**Açúcares totais:** 1,3g/L

**Sulfuroso Total:** 66 mg/L

**pH:** 3,63

