



# Já Te Disse Syrah

## Grande Reserva | DOC Alentejo

### Ficha Técnica

**Composição Varietal** Syrah (100%)

**Tipo de solo** Solos de argilo-xistosos

**Ano de colheita** 2022

**Teor Alcoólico** 15 % Vol.

**Acidez Total** 5.20 g/L

**Açúcares Totais** 0.90 g/L

**pH** 3.66

**Vindima** Vindima realizada na madrugada de dia 16 Setembro 2022, dividindo a casta em 2 micro-parcelas, diferenciadas pela exposição solar e feita de forma manual, com a uva a ser transportada em caixas de 10 kgs para evitar o seu esmagamento.

**Vinificação** Em lagares com pisa a pé e *pigeage*.

**Estágio** Após a fermentação alcoólica e maloláctica,  
**Envelhecimento** o vinho estagiou durante 24 meses em barricas de carvalho francês e com posterior envelhecimento durante 12 meses em garrafa.

**Número de Garrafas** De uma seleção das melhores barricas de carvalho francês, foram feitas **apenas 854 garrafas de 750ml, e 160 garrafas Magnum 1500ml, todas numeradas** desta edição única.

**EAN Garrafa** 5600705121335

**EAN Caixa Transporte** 15600705121332 (garrafas de 0.75L) | 15600705121363 (garrafas 1.5L)

**Produtor | Enólogo** Pedro Patrício | Joachim Roque

**Notas de Prova** O vinho **Já Te Disse Syrah Grande Reserva** apresenta cor rubi brilhante, com aromas de frutos de bosque maduros e madeira discreta.

Na boca é de grande complexidade, nuances de chocolate preto e grão de café, com o corte perfeito de acidez, que equilibra a sua força, que leva a um final longo.

