



# D I V A I

## Syrah 2023



### CASTAS

Syrah

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vindima noturna para preservar toda a componente aromática, com posterior desengace e ligeiro esmagamento. Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas a uma temperatura controlada de 22°C- 25°C, com suaves remontagens diárias para maior extração de compostos fenólicos. Estágio de 12 meses em barricas de 300L de carvalho francês.

### NOTAS DE PROVA

Rubi, profundo.

Aroma intenso e complexo, onde sobressaem notas de frutas pretas maduras e pimenta preta, perfeitamente integrados, com aromas de chocolate, tabaco e fumo aportados pelo estágio em barrica.

Estruturado e com um grande volume de boca que é equilibrado por uma frescura característica do terroir de Estremoz, termina com um tanino redondo e polido, permitindo um final longo e persistente.

### GEOLOGIA DO SOLO E CLIMA

Argilo calcários e Xistosos em encostas suaves com exposição a sudoeste, a uma cota média de 360 metro de altitude, sob influência de um clima mediterrânico continental, com grande amplitude térmica.

### CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral e unilateral

### IDADE MÉDIA DAS VINHAS

25 anos

### ENGARRAFAMENTO

Agosto de 2025

### ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool – 14%. pH – 3,68. Acidez Total – 4.8 g /l.

### HARMONIZAÇÃO

Pratos elaborados de carnes nobres, pratos de forno e carnes maturadas.

### TEMPERATURA ACONSELHADA

16 a 18°C

### COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa  
1Cx x 6 Garrafas 750 ml  
312 x 240 x  
162mm 9Kg (peso  
bruto)

Europaleta  
99 caixas  
9 Fiadas de 11  
891Kg (peso bruto)

EAN: 5 600 163 471 119  
ITF14: 15 600 163 471 116