

## FICHA TÉCNICA



### LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 15%

Tua Rita

# Per Sempre Syrah



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Syrah | Shiraz 100,0%

SAFRA: 2015

TERROIR: Região de 'Colline Metallifere' - Alta Maremma - Toscana

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 15%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 18.0 °C

Quando perguntaram a Virgilio, fundador da vinícola junto de sua esposa Rita, qual era a uva de sua preferência, respondeu sem hesitação: "La Syrah, per sempre". Sempre ao lado dos vinhedos que tanto gostava, cuidava pessoalmente das vinhas e tentava entender a sua capacidade de integração com o solo e o clima local, definindo todos os detalhes do manejo do parreiral. A insistência de Virgilio e a audácia de investir em novas variedades, resultaram em um rótulo único. Um vinho dedicado aos fundadores da vinícola, pessoas que transmitiram todo o amor e respeito por sua região, aliando pesquisa e tecnologia em busca da qualidade... Per Sempre

### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Vinho de coloração vermelho rubi, límpido e brilhante.

**OLFATO:** Um vinho de notável complexidade. O aroma inicial é de grande elegância, revelando delicadas nuances de flores secas seguidas por notas vigorosas de frutas negras. Com oxigenação, o vinho atinge sua plenitude, mostrando a expressão máxima que a uva Syrah pode atingir. Notas de especiarias, tabaco e carne curada mesclam-se ao sutil toque defumado.

**PALADAR:** No paladar revela grande vigor, com uma textura incrível, sustentada por taninos perfeitamente maduros. É elegante tal como o aroma, voltando a lembrar frutas negras e especiarias. Um vinho complexo, profundo e aveludado.

**HARMONIZAÇÃO:** Queijos de média intensidade, Carré de cordeiro e Risoto ao ragu de fraldinha

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Fermentação alcoólica;- Descuba;- Maturação por 22 meses em barricas novas de carvalho francês;- Estabilização tartárica;- Engarrafamento;- Afinamento em cave.