

## Quinta das Camélias Syrah



### IDENTIFICAÇÃO

Nome: Vinho Tinto Quinta das Camélias Syrah 2017  
Denominação de Origem: Regional Terras do Dão  
Produtor: Jaime de Almeida Barros

### FACTORES DE QUALIDADE

Clima: Mediterrânico  
Solo: Predominantemente xistoso com afloramentos graníticos  
Casta: 100% Syrah

### TECNOLOGIA VITÍCOLA

Tipo de Plantação: Densidade de 3500 a 4000 pés por hectare  
Tipo de Poda: Cordão duplo, Cordão simples e Guyot  
Tipo de Condução: Monoplano vertical ascendente  
Rendimento por hectare (ton./há): 5 ton. de uvas por hectare

### TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo: Clássica com maceração pelicular  
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28°C durante 8 dias

### ESTÁGIO

6 meses em carvalho francês e americano tosta média

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 14,1% v/v  
Acidez volátil: 0,41 g/L  
Acidez total: 5,23 g/L  
Extracto seco: 28,9 g/L  
Açúcares redutores: 1,2 g/L  
Ph: 3,67

### PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspecto: Brilhante  
Cor: Rubi profundo  
Aroma: Notas de fruta vermelha madura com evidência de expressão de groselha, amora brava e compota complexadas por nuances de baunilha, pralina e tosta.  
Sabor: Redondo e macio, amplo, com bom equilíbrio de taninos e de estrutura, características da casta. Revela vincado carácter com final longo e persistente.

### APTIDÕES

Deve ser servido à temperatura de 16 a 18°C a acompanhar pratos de carnes vermelhas e assados. É um vinho que poderá ser guardado por mais de 7 anos.

### QUANTIDADES

13.333 garrafas

### ENÓLOGO

Carlos Silva