

João Clara Syrah

2022

CASTAS

100% Syrah

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS E TIPO DE SOLOS

Alcantarilha - 13 hectares de solos argilo-calcários.

CONCEITO

Bem no centro do Algarve, o projeto João Clara, continua a criar novos néctares à medida do seu sonho. Aqui mostramos um Syrah bem Algarvio com todas as suas características, maduro e fresco.

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Algarve.

VINIFICAÇÃO

Vindimado à mão e escolhido na vinha, as uvas partem para vinificação, com maceração a frio por 5 dias de uma cuivação de 20 dias.

O Syrah João Clara estagiou 16 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor violeta rubi, no aroma notas de de fruta preta e toques mentolados, que se mostram bem integrados com as notas cremosas da barrica.

Na prova é rico e guloso, com taninos maduros e boa elegância.

ÁLCOOL

14%

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 12°C. Deve ser servido a temperatura de 16-18°C.

GASTRONOMIA

Acompanha queijos com acidez e carnes vermelha.

ENOLOGIA

Joana Maçanita - Wine ID

PRODUTOR

Essential Passion, Lda.



Contactos:

Essential Passion, Lda Vale de Lousas
8635-306 ALCANTARILHA PORTUGAL
Telm. (+351) 967 012 444 | Fax. (+351) 282 322 046
E-mail: essential.passion@hotmail.com
Website: www.joaoclara.com
Facebook.cm/q.joao.clara
Instagram: @joaoclaraVINHOS