

# Quinta da Lagoalva de Cima Syrah

## Castas/Grape Varieties: Syrah

**Vinificação:** Provenientes de pequenos talhões, as uvas seleccionadas foram vindimadas à mão para caixas em Setembro, e chegaram à adega ainda durante a manhã. Após 3 dias de maceração pré fermentativa, a fermentação alcoólica ocorreu em lagares de inox a 24°C. As massas foram prensadas em prensa hidráulica e a fermentação malo-láctica ocorreu em barricas (novas e 1º ano) de carvalho Francês, onde estagiou 14 meses.



**Winemaking:** Grown in small plots, the selected grapes are handpicked into boxes and arrive at the wine cellar in the morning. After 3 days of pre-fermenting maceration, alcoholic fermentation occurs in stainless steel open vats at 24°C. The musts are hydraulically pressed and the malolactic fermentation takes place in new or one year old French oak barrels, where it ages during 14 months.

**Notas de Prova:** Apenas feito em anos excepcionais, este vinho de cor granada e aroma intenso, tem no nariz notas de especiarias, fruta preta madura e tabaco. Na boca tem profundidade, taninos elegantes e um final de boca longo.

Servir a 16°C/18°C acompanhando pratos de forno, carne de caça elaborada e queijos curados.

**Tasting notes:** Only produced in exceptional years, this wine has a garnet-red colour and an intense aroma, with notes of spices, ripe black fruit and tobacco in the nose. In the mouth it feels deep, and is long lasting with elegant tannins.

It should be drunk at 16°C/18°C complementing oven baked dishes, game and ripened cheeses.

**Enólogos/Winemakers:** Diogo Campilho/Pedro Pinhão



Quinta  
Lagoalva de Cima  
GRANDE ESCOLHA

PRODUCE OF

SYRAH

PORTUGAL