





ALMA RIOS SYRAH

2023

Uva: 100% Syrah

Amadurecimento: Fermentação em tanques de aço inox com temperatura

controlada.

Graduação Alcoólica: 14,5%

Temperatura: 16°C a 18°C

Vinícola: Alma Rios

Enólogos: Mauricio Rios

Origem: Alto Paranaíba - Cerrado

Mineiro



Notas de Prova: Apresenta uma cor rubi profunda com reflexos violáceos, revelando intensidade e vivacidade já no primeiro olhar. No nariz, destacam-se frutas vermelhas maduras. harmoniosamente entrelaçadas a notas de especiarias e pimenta preta, que conferem complexidade aromática. Em boca, mostra-se intenso e equilibrado, com excelente acidez, textura firme e um final persistente, que prolonga a experiência de degustação.



Técnica de Vinificação: Elaborado a partir de uvas colhidas manualmente, cultivadas em espaldeira com dupla poda, o Alma Rios Syrah 2023 passa por fermentação em tanques de aço inox com temperatura controlada e maturação também em inox, preservando frescor e tipicidade da variedade.



Harmonize com: Ideal para acompanhar carnes vermelhas e pratos densos.