



LIBERRWINES



HORIZONTE SYRAH

Uva: Syrah

Amadurecimento: Fermentação em tanques de aço inox com temperatura controlada.

Graduação Alcoólica: 13,5%

Temperatura: 16° - 18° C

Vinícola: Fazenda São Geraldo

Origem: Serra da Mantiqueira, Brasil



Notas de Prova: Vinho de coloração vermelho rubi intenso. No aroma, apresenta notas marcantes de frutas vermelhas maduras, como amoras e framboesas. Em boca, é aveludado, com acidez leve e equilibrada, fácil de beber, taninos macios e redondos, além de um final prolongado e saboroso.



Técnica de Vinificação: Maceração pré-fermentativa a frio das bagas. Fermentação com leveduras indígenas, em tanques de aço-inox com controle de temperatura (15°C a 20°C) e atmosfera controlada (maceração carbônica), fica macerando entre 5 a 7 dias com as cascas para extrair a cor, os aromas, sabor e estrutura da fruta.



Harmonize com: Pizza, Massas, Carnes Vermelhas e Queijos.