



LIBERWINES
BRASIL



MARIA MARIA ISABELA SYRAH

2023

Uva: Syrah

Amadurecimento: Fermentação em tanque inox, com longo período de maceração (20 dias). Passagem por malolática.

Graduação Alcoólica: 13,8%

Temperatura: 16 - 18°C

Vinícola: Maria Maria

Enólogo: Eduardo Junqueira Nogueira Jr

Origem: Minas Gerais, Brasil



Notas de Prova: Cor vermelho rubi com reflexos violáceos, límpido e brilhante. Aromas levemente terrosos no início, depois vem a geleia de jabuticaba característica, couro leve, especiarias, um leve frescor de alcaçuz. Em boca, está agradável, saboroso, com retrogosto longo, acidez no ponto, taninos macios e agradáveis e corpo médio.



Técnica de Vinificação: Seleção de cachos, desengace e esmagamento. Fermentação em tanque inox, com longo período de maceração (20 dias). Passagem por malolática.



Harmonize com: Carnes vermelhas e carnes exóticas como cordeiro, risotos, queijos duros e semi-duros.