

Janeiro 2020



Chateau Ste Michelle Syrah - 2015

Produtor: Château Ste Michelle

Um Syrah equilibrado, fácil de beber. Elaborado nos moldes do Rhone, onde sua cofermentação com a casta branca Viognier lhe confere mais estrutura, cor, complexidade aromática e elegância. Um syrah norte americano impressionante, elegante, cheio de nuances! Difícil perder em degustações às cegas de syrahs!

Terroir

País: Estados Unidos

Região: Washington State

Uva: 97% Syrah, 3% Viognier

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Amadurecimento 16 meses em barricas novas de carvalho americano e francês

Por Murilo Azevedo

Visual: Vermelho-púrpura com reflexos granada.

Gustativo: Em boca apresenta taninos marcantes, mas maduros, notas minerais e longo final.

Olfativo: Aromas de frutas vermelhas maduras e especiarias, além de baunilha, côco, tabaco e chocolate amargo

Harmonização: Combina com pratos de carnes de vitela, massas com molhos estruturados e carnes grelhadas de churrasco

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Syrah ou Shiraz

Tanto faz! Pode ser chamada ou escrita como Syrah ou Shiraz. Na Austrália, Nova Zelândia e África do Sul normalmente utilizam SHIRAZ. Os franceses e demais países europeus adotam Syrah. Já nos rótulos de Chile, Argentina, Brasil e EUA você encontrará as duas formas. Eu costumo falar Syrah! CARACTERÍSTICAS: Eu diria que a uva syrah tem o potencial de uma cabernet sauvignon, estrutura de uma tempranillo, junto com a elegância da cabernet franc, somada ao frutado da merlot. Nada mal hein?