



9th Reserva

Degusta Club



Chateau Ste Michelle Syrah 2011

Um Syrah norte americano muito intenso, complexo, equilibrado, persistente e fácil de beber. Sua fermentação com a casta branca Viognier lhe confere mais estrutura, complexidade aromática e elegância. Muito fácil de combinar com comida. Pode ser servido com pratos de carne de cordeiro, costeletas de porco e queijos maduros.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Estados Unidos
Região Washington State/Columbia Valley
Produtor Chateau Ste Michelle
Safra 2011

Elaboração

Uva 97% Syrah 3% Viognier
Teor Alcoólico 13,5%
Amadurecimento Apenas 40% estagia em carvalho francês e americano

Por Murilo Azevedo

Visual Púrpura intenso
Olfativo Aroma predominante de Frutas vermelhas maduras, um toque de baunilha, tabaco e pimenta negra.
Gustativo Muita fruta em boca com notas mentoladas e especiarias. Intenso e persistente!
Harmonização Costeleta de porco, carré de cordeiro, cabrito

Serviço

Syrah ou Shiraz?

Temperatura de Serviço 14/16°
Estimativa de Guarda Até 5 anos

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?