



## 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

<b>Conteúdo</b>	750ml	<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Terroir</b>			
<b>País</b>	Estados Unidos		
<b>Região</b>	Washington State/Columbia Valley		
<b>Produtor</b>	Chateau Ste Michelle		
<b>Safra</b>	2011		
<b>Elaboração</b>			
<b>Uva</b>	97% Syrah 3% Viognier		
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%		
<b>Amadurecimento</b>	Apenas 40% estagia em carvalho francês e americano		
<b>Por Murilo Azevedo</b>			
<b>Visual</b>	Púrpura intenso		
<b>Olfativo</b>	Aroma predominante de Frutas vermelhas maduras, um toque de baunilha, tabaco e pimenta negra.		
<b>Gustativo</b>	Muita fruta em boca com notas mentoladas e especiarias. Intenso e persistente!		
<b>Harmonização</b>	Costeleta de porco, carré de cordeiro, cabrito		

### Serviço

<b>Temperatura de Serviço</b>	14/16º
<b>Estimativa de Guarda</b>	Até 5 anos

### 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?