



Chateau Ste Michelle Syrah 2013

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!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Estados Unidos
Região Washington State/Columbia Valley
Produtor Chateau Ste Michelle
Safra 2013

Elaboração

Uva 97% Syrah e 3% Viognier
Teor Alcoólico 13,5%
Amadurecimento Apenas 40% do vinho estagia por 15 meses em carvalho francês, para preservar a fruta, frescor e elegância

Por Murilo Azevedo

Visual Rubi intenso
Olfativo Aroma predominante de Frutas vermelhas, framboesa, morango, cereja, com um toque de licor, especiarias doces e achocolatado.
Gustativo Estruturado, elegante, equilibrado, fácil e gostoso de beber!
Harmonização Carnes assadas, maminha na panela com legumes, carnes de caça, paleta de cordeiro com batatas coradas, massas com molhos elaborados

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16°
Estimativa de Guarda Pronto ou +3 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?