



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	Terroir	Tipo
País	Estados Unidos	Produtor	Chateau Ste Michelle
Região	Washington State/Columbia Valley	Safra	2013
Elaboração	97% Syrah e 3% Viognier	Uva	13,5%
Amadurecimento	Apenas 40% do vinho estagia por 15 meses em carvalho francês, para preservar a fruta, frescor e elegância	Teor Alcoólico	
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	14/16º
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?