

LOTE  
44  
SYRAH

**Tinto**  
**Vinho Regional**

**Cor:**

Granada

**Aroma:**

Frutos Silvestres

**Paladar:**

Macio e persistente

**Final de prova:**

Vinho equilibrado e suave no final

**Red Wine**  
**Table wine**



 **ADEGA DE  
ARRUDA**

*Desde 1954*  
*A Qualidade dos Nossos Vinhos é uma Tradição*

*Since 1954*  
*The Quality of our wines is a tradition*

**Tinto**

**Vinho:**.....Lote 44 Syrah  
**Classificação:**.....Regional  
**Região:**.....Lisboa  
**Clima:**.....Seco sem influência Atlântica  
**Solo:**.....Argilo Calcário  
**Tipo:**.....Tinto  
**Castas:**.....Syrah

**Enólogo:**.....António Ventura/João Alexandre

**Vinificação:**

Fermentação em cuba de inox, com controlo de temperatura de 26°C sendo a variação máxima de 1°C Maceração durante oito dias.

**Teor Alcoolico:**.....14.0%  
**Acidez Total:**.....5.45g/L  
**Açúcar Residual:**.....2g/L  
**pH:**.....3.71

**Consumo/Longevidade:**

Consumir já ou guardar

**Red**

**Grape Varieties:** .....Syrah

**Region:**

*The wine Cooperative of Arruda is situated on the best "Terroir" of Lisboa region, with the best high slopes exposition, where living together ancient grapes of the region and new grapes coming from other sources, increases the high potencial of that is today one of the most competitive wine districts of Portugal.*

**Climate:**.....Dry, without Atlantic influence

**Soil:**.....Clay Limestone

**Winemaking:**

Fermentation in little inox tanks at temperature of 26°C.

**Alcohol**.....14.0%  
**Total Acidity**.....5.45g/L  
**Residual Sugar**.....2g/L  
**pH**.....3.71  
**Winemakers**.....António Ventura, João Alexandre

**Service help:**

Must be served at temperature of 18°C



**ADEGA DE  
ARRUDA**