

FICHA TÉCNICA



QUINTA DOS CURRAIS DOC Beira Interior Síria branco 2022

Da casta branca mais plantada na região da Beira Interior, decidimos desde o início do nosso projeto em 2001, produzir um vinho monovarietal da casta Síria.

As uvas foram vinificadas na nossa adega, situada junto à vinha em Capinha-Fundão, no vale da serra da Gardunha com a Serra da Estrela, em pleno coração da Cova da Beira.

O perfil do nosso terroir, com solos de xisto, exposição sul das vinhas e uma altitude de quase 500m, conjugado com uma rigorosa vinificação com temperatura controlada e agitação constante das borras finas, conseguimos trazer até si um vinho com perfil de qualidade muito nobre e diferenciado.

Vinificação

Maceração pré-fermentativa seguida de bica aberta clássica.

Fermentação com temperatura controlada até aos 15°C, durante 4 semanas com *bâtonnage*.

Notas de Prova

Apresenta um aspeto cristalino, cor citrina brilhante com reflexos esverdeados. O aroma é muito delicado, exuberante e fresco, com notas exóticas de maracujá e nuances de fruta madura.

Na boca mostra-se fresco e intenso, com boa acidez, elevado requinte e persistência.

Vinho . Quinta dos Currais Síria branco

Produtor . Quinta dos Currais Sociedade Agrícola, Unipessoal Lda

Denominação . DOC Beira Interior

Ano . 2022

Enólogo . Engº Carlos Silva

Castas . 100% Síria

Fermentação . Cubas de inox

Estágio . 6 meses em cuba de Inox

Álcool . 13,5° vol.

pH . 2,94

Acidez Total . 7,92 g/L

Açúcares Totais . 2,60 g/L

Temperatura de Serviço . Servir a 10°C

