QUINTA DO FRANCÊS
ODELOUCA RIVER VALLEY

2018

QUINTA DO FRANCÊS

SYRAH-TERRAÇOS

Rouge

Dégustation:
Robe rubis foncé avec des saveurs exubérantes de fruits noirs et rouges, des notes de poivre, tabac et chocolat. En bouche, puissant avec une structure phénoménale, élégant et bien équilibré, de finale longue et persistante.

Vinification et élevage:
Raisins cueillis à la main et mis dans des caisses de 12 Kg, avec une double sélection, dans le vignoble et dans la cave. Les raisins sont totalement éraflés et font une pré-fermentation à froid durant 2 jours. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox thermo-régulées entre 28- 32°C avec macération des peaux pouvant durer 8 à 21 jours.
La fermentation malolactique se déroule en barriques puis le vin est élevé 17 mois en barriques neuves de chêne français.
Filtrage: le vin n'est pas filtré.

Service:
18 - 20ºC.

Producteur:
Quinta do Francês Odelouca River Valley

Viticulteur: Patrick Agostini
Œnologue: Patrick Agostini

Fiche Technique

Région	IGP Algarve
Appellation	Vin Régional Algarve
Encépagement	Syrah 100%
Climate	Méditerranéen/continental Jours chauds et nuits fraîches
Terroir	Schiste acide
Densité de plantation	3700 pieds par hectare
Taille	Guyot simple
Degré d'Alcool	15%
Bouteille	750 ml

Quinta do Francês - Patrick Agostini, lda.
Sitio da Dobra Odelouca Cx P 862H 8300-037 SILVES-PORTUGAL
Tel+351 282 106 303 - www.quintadofrances.com - quintadofrances@gmail.com