



Tectonia - Syrah

Em seguida, 50% do vinho é transferido para grandes tanques de carvalho e os outros 50% para barricas de carvalho francês (25% novas, mais de segundo e terceiro uso), onde ocorre a fermentação malolática e o vinho passa por um período de envelhecimento de 12 meses. Após o término do envelhecimento, é feito o corte para o Tectonia.

Notas de Degustação: Este Tectonia Syrah é um vinho de grande caráter, com taninos reativos e uma deliciosa mineralidade própria de sua origem vulcânica. É um vinho de cor rubi escuro com uma ampla gama de sabores e aromas que vão desde frutas escuras, especialmente amoras ou mirtilos, especiarias picantes, notas sutis de salgado, especialmente de carnes curadas e azeitonas pretas, com um fundo defumado infundido com grafite. Encorpado, com taninos firmes e um final longo e intenso, mostra um luxuoso equilíbrio de frutas, especiarias e minerais. Recomenda-se servi-lo a 16°C para acompanhar churrascos de carne de vaca e porco, carnes de caça e enchidos, assim como queijos maturados ou defumados.

Enóloga: Pilar Diaz