



## Quinta Vale de Fornos - Syrah - Reserva ☉ Colheita 2012 ☉ DOC Tejo ☉

### ☉ Origem ☉

A Quinta Vale de Fornos, localizada no extremo sudoeste da região do Tejo, escreve a sua história desde o século XIX, quando foi construída e serviu de prenda de casamento à filha mais nova de D. Antónia Ferreira (Ferreirinha). É da transição entre as terras de Campo com o Bairro, que aparece o complexo *terroir* das nossas vinhas, orografia irregular entre vales, encostas e colinas, solos argilo-calcários, arenosos e franco-argilosos, com castas variadas: Castelão, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Aragonês e Syrah, nas tintas e Fernão Pires, Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc nas brancas. Toda esta complexidade permite à Quinta Vale de Fornos aproveitar ao máximo o potencial das suas terras para produzir vinhos de qualidade e marcar pela diferença os seus produtos.

### ☉ Vindima ☉

Desde cedo na vida deste vinho que as preocupações em manter as suas características são levadas ao pormenor. A vindima é manual para cestos de 20Kg e com selecção cuidada dos cachos. Este trabalho é realizado pela madrugada, ainda antes do sol nascer, para manter as uvas frescas durante todo o processo inicial.

### ☉ Vinificação ☉

Maceração pré-fermentativa e fermentação a temperatura controlada. Fermentação maloláctica realizada em cubas de inox e estágio em barricas novas de carvalho francês. Este vinho é engarrafado após dois anos da sua produção, tendo um ligeiro estágio em garrafa.

### ☉ Comentário do Enólogo ☉

Os vinhos da Quinta Vale de Fornos, nascem do trabalho integrado entre a viticultura e a enologia. Este vinho tinto é o resultado de todo o potencial que a casta Syrah apresenta no terroir da Quinta Vale de Fornos. Com uma grande elegância de aromas, destaca-se as notas de fruta preta e especiarias (pimenta branca). Na boca é macio e aveludado, com um final fresco e persistente.

Recomenda-se o Serviço a 16°C para Consumir a 18°C.



### ☉ Notas Técnicas ☉

#### Terroir

Solos Argilo-Calcários  
Altitude 200m  
Orografia - Encosta  
Orientação Sul

#### Blend

100% Syrah

#### Estágio

12 Meses em Madeira Nova de  
Carvalho Francês

#### Dados Analíticos

Álcool: 15,00% (vol./vol.)

Acidez Volátil: 0,60g/L (Ác. Acético)

Acidez Total: 5,30g/L (Ác. Tartárico)

Açúcar Residual: 3,40g/L

SO<sub>2</sub> (Total/Livre): 85mg/L / 40mg/L

pH: 3,46

#### Especificação da Palatização:

6 garrafas de 750ml caixa de cartão; Rolha Natural.

Peso bruto Garrafa/Caixa/Paleta	1,44Kg / 9kg / 864Kg
Embalagem - 6 Unidades	18cm / 35cm / 26cm
Código EAN-13 - Garrafa	560 8241 1142 93
Código ITF-14 - Caixa	---
Caixas/Paleta (1,20 x 0,8 x 1,50)	96 Caixas