



Casa Agrícola Metello de Nápoles

Ficha Técnica	
Quinta da Ribeira da Pêga	
Síria 2021	
	REGIÃO: DO Beira Interior, sub-região de Pinhel
	CASTAS: Síria (100%)
	COLHEITA: 2021
	Nº GARRAFAS: 2.667 (0,75l)
	SOLOS: Vinho proveniente de uma vinha em Pinhel, com cerca de 30 anos, plantada a 600 metros de altitude, em solos graníticos pobres, com algum quartzo. Clima caracterizado por verões muito quentes, com grandes amplitudes térmicas e invernos frios e pouco chuvosos.
	VINIFICAÇÃO: Vindima manual para pequenas caixas, com seleção manual dos cachos. Desengace total seguido de suave esmagamento, com fermentação em cubas de inox com temperatura controlada. Estágio em cubas de inox.
	ENOLOGIA: José Ribeiro Brandão
	NOTAS DE PROVA: Procurou-se explorar uma abordagem diferente, mais delicada e exigente da Casta Síria. Desse exercício resultou este vinho que está pronto a ser bebido, mas que apresenta grande potencial de evolução. Fresco, provocador e crocante, com notas vegetais de erva-cidreira e logo lima muito mais evidente, nota de louro; nariz com finos aromas de frutos de caroço que sugere alperce e pêsego, tudo num registo equilibrado, subtil, fino e elegante. No final fica a refrescante e longa sensação de frescura ácida, volumoso de boca sem excessos...termina "flint" com aroma e sabor de pedra de granito molhado. Acompanha pratos elaborados, ótimo como entrada, carnes brancas guisadas, com peixes gordos, mariscos, queijos com pouca cura... ideal com queijos de pasta mole! Temperatura de Serviço: 10 – 12 °C
	TEOR ALC.: Teor Alcoólico: 13,0% Vol.



Casa Agrícola Metello de Nápoles