

# PREMIUM

## MUSÌTA REGIETERRE SYRAH SICILIA DOC

Tinto



**PAÍS**  
IT

**REGIÃO**  
Sicília

**PRODUTOR**  
Musìta

**TEOR ALCOÓLICO**  
14%

**AÇÚCAR**  
4,10 g/l

**ACIDEZ**  
4,8 g/l

**PH**  
3,79

### DEGUSTAÇÃO

Aromas intensos, com notas de especiarias. Na boca, é encorpado, com taninos macios e ótima estrutura, confirmando as notas de frutas vermelhas e especiarias.

### TERROIR

Vinhedo Baronia, a 300 m de altitude, com solos de argila. Sistema Guyot. Densidade: 7,5 ton/ha.

**SAFRA** 2015

### UVAS

100% Syrah

### ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente em caixas de 15 kg, delicadamente desengaçadas e prensadas antes da maceração a frio, com as cascas, durante três dias. Após a fermentação com temperatura controlada, parte do vinho permanece durante 8 meses em barricas de carvalho francês. Antes do engarrafamento é feito o blend. Uso de rolha natural.

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado.

 Guardar ou Beber.

**O** Madeira

moderada.

### HARMONIZAÇÃO

Com carnes vermelhas e queijos maturados. Servir a 18 °C.