

## QINTA DOS CURRAIS DOC Beira Interior Síría branco 2021

Lote elaborado a 100% pela casta Síría. Por ser uma das castas mais emblemáticas da região, decidimos produzir este vinho monovarietal. As uvas foram vinificadas na nossa adega, situada junto à vinha em Capinha - Fundão, no vale da Serra da Gardunha com a Serra da Estrela, em pleno coração da Cova da Beira a uma altitude de cerca de 500m, o que lhe confere uma enorme exuberância aromática.

### Fatores de Qualidade

**Clima** . Mediterrâneo

**Solo** . Granito e Xisto

**Tipo de Plantação** . Densidade de 3500 a 4000 pés por hectare

**Tipo de Condução** . Monoplano vertical ascendente

**Rendimento por hectare (ton./há)** . 6 ton. de uvas por hectare

### Vinificação

Maceração pré-fermentativa seguida de bica aberta clássica.

Fermentação com temperatura controlada até aos 15°C, durante 4 semanas com *bâtonnage*.

### Notas de Prova

Apresenta um aspeto cristalino, cor citrina brilhante com reflexos citrinos. O aroma é muito delicado, exuberante e fresco, com notas exóticas de maracujá e nuances de fruta madura. Na boca mostra-se fresco e intenso, apresenta uma boa acidez, elevado requinte e persistência.

**Vinho** . Quinta dos Currais Síría branco

**Produtor** . Quinta dos Currais Sociedade Agrícola, Lda

**Denominação** . DOC Beira Interior

**Ano** . 2021

**Enólogo** . Engº Carlos Silva

**Castas** . 100% Síría

**Fermentação** . Cubas de inox

**Estágio** . 6 meses em cuba de Inox

**Engarrafado** . Janeiro 2023

**Álcool** . 13,5° vol.

**Acidez Volátil** . 0,44 g/L

**pH** . 3,13

**Acidez Total** . 6,15 g/L

**Açúcares Totais** . 1,6 g/L

**Temperatura de Serviço** . Servir a 10°C

