

Adega do Fundão – Síria - Seleção

A Adega do Fundão, com a sua experiência e sabedoria de mais de 70 anos de existência, continua com uma aposta séria nas castas tradicionais da região. Um novo ciclo iniciou-se com vinhos monovarietais que se destacaram nos respectivos anos. O segundo lançamento, desta feita com uma casta branca histórica e dominante na Beira Interior e na Adega do Fundão - Síria. Para o efeito, procurou-se obter uvas de diferentes parcelas heterogêneas de elevada qualidade, produzidas a norte e sul da Serra da Gardunha.



Vinho branco DOC Beira Interior – Síria Seleção

Ano de colheita: **2021**

Castas: Síria

Solo: Natureza granítica, estrutura arenosa e franco / argilosa

Idade das vinhas: superior a 20 anos

Vinificação: Vindimado à mão para tinas de 700 Kg. Prensagem suave seguida de flotação. Fermentação alcoólica com temperaturas controladas a 16º.

Estágio: 1 ano em cubas de Inox e uma leve passagem de três meses em carvalho Francês.

Teor de álcool (a 20ºC) / %Vol: **13%**

Nota de Prova: De cor amarelo esverdeado, com aroma a pêssego, alperce e leves notas cítricas. Elegante e fresco no palato.

Harmonização Gastronómica: Saladas, carnes brancas, queijo de pouca cura e marisco.

Massa com salmão e espinafres

Sugestão de Consumo: Servir entre os 10 e 12ºC.

Enologia de **Ricardo Clode Botelho** e **Fátima Valério**