

Este vinho é o expoente da dedicação da Herdade da Farizoa ao Alentejo. Herdade da Farizoa Grande Reserva é um vinho de grande complexidade e elegância, produzido apenas em anos excepcionais.

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC Alentejo (Borba) - Portugal

CASTAS

80% Syrah; 15% Aragonez; 5% Touriga Nacional

NOTAS DE PROVA

De cor rubi profunda, revela aroma austero e fechado, com notas subtis de frutos pretos, como amora e mirtilo, conjugados com notas de figo, pimenta e cacau. Na boca revela uma notável frescura, excelente estrutura e equilíbrio, com taninos firmes e de grande qualidade. O seu final é complexo, revelando grande elegância e persistência aromática.

VINHA

As vinhas, das castas Aragonez e Touriga Nacional encontram-se maioritariamente em solos de origem xistosa, naturalmente pobres. São solos de textura argilosa e elevada predregosidade que permitem uma boa retenção, drenagem e arejamento possibilitando à planta uma ótima maturação. Estes solos dão origem a uvas mais concentradas. A casta Syrah encontra-se num solo semelhante, mas com maior proximidade a um afloramento calcário originando vinhos com maior acidez e potencial de guarda.

VINDIMA 2013

O ano vitícola de 2013 caracterizou-se por um Inverno e Primavera frios e chuvosos, garantindo o início do ciclo vegetativo com grandes reservas de água no solo. As temperaturas deste ciclo, um pouco abaixo do normal, retardaram o abrolhamento que veio a refletir-se numa vindima muito espaçada e longa, iniciando 2 semanas mais tarde que nos anos anteriores. Aragonez e Syrah foram colhidas nas semanas que antecederam as chuvas de Setembro; Touriga Nacional uma semana depois. O clima quente e seco durante a fase final da maturação contribuíram para a produção de uvas com excelente qualidade, dando origem a vinhos tintos concentrados, de acidez elevada e taninos maduros.

VINIFICAÇÃO

Após desengace e suave esmagamento, a maceração a frio foi adaptada a cada casta, tendo nas uvas da Touriga Nacional uma duração 5 dias e na Aragonez de dias. A fermentação alcoólica ocorreu em cubas de inox a baixas temperaturas (24°C) para preservar a frescura. Os vinhos permaneceram em maceração pós-fermentativa por aproximadamente 21 dias e após a malolática os vinhos estagiaram em barricas de Carvalho Francês. A casta Syrah, por sua vez, terminou a fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês, onde também foi feita a fermentação malolática. Os melhores vinhos foram seleccionados e estagiaram cerca de 21 meses em barricas de 225 litros, de Carvalho Francês (50% novas). O lote final foi elaborado após uma selecção cuidada, confirmada por inúmeras provas, realizadas durante o processo de maturação do vinho. Foram produzidas 7230 garrafas.

HARMONIZAR/SERVI

Saboreie com caça, carnes e queijos curados. Servir a 17°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 15%
Acidez Total 6,5 g/l
pH 3,43
Açúcares 0,9 g/l

PRÉMIOS



92
POINTS



93
POINTS



Garrafas	Embalagem	Peso	Peso	Garrafas	Caixas	Peso	EAN	ITF
a		Garrafa	Caixa	por Paleta	por Paleta	Paleta		
75CL	Caixa de Cartão 6 x 75 CL	1,35 Kg	8,5 Kg	528	88	768 Kg	5 60 2426 101887	1 56 02426 10188 4

