



Almeida Garrett

Castas
Syrah.

Vinha
Vinha nova, produção média 6,000kg/ha.

Vinificação
Vindima para caixas de 18 kg, desengace total e fermentação em cubas inox com controlo de temperatura, longa maceração pós fermentativa seguida de prensagem suave. Fermentação maloláctica em barrica.

Estágio
9 meses em barricas de carvalho francês.

Gastronomia
Servir entre 16 – 18°. Carnes temperadas, pratos de enchidos, queijos fortes tipo Serra. Rosbife ou confit de pato com creme de cogumelos e Porto.

Denomination of Origin
DOC Beira Interior.

Grape Variety
Syrah.

Vines
New vines, producing an average of 6,000 kg/ha.

Vinification
Grapes are harvested into 18 kg boxes, completely de-stalked, fermented in temperature controlled stainless steel vats followed by a long maceration period and finished with a gentle pressing; malolactic fermentation in barrels.

Ageing
9 months in French oak barrels.

Gastronomy
Serve at a temperature of 16 to 18° C Seasoned meats, assorted sausage dishes, strong cheeses (e.g. Queijo da Serra) Roast beef or duck confit with cream of mushroom and Port sauce.