

# SÉRIO DE SÍRIA

100% SÍria, com sinonímia Rabo de Ovelha no Alentejo. É a casta icónica da Beira Interior.  
Em clima continental e em altitude, dá origem a vinhos elegantes, volumosos e com enorme longevidade



## TERROIR

Vinhas Velhas em regime de abandono, na Vermiosa e pertencentes à DOC Beira Interior, criada em 1999. As Vinhas plantadas em solo granítico estão em zona de planalto e inserem-se no final da meseta Ibérica a 650m de altitude. São altamente influenciadas pelas montanhas que a rodeiam, onde o Inverno é muito rigoroso e o Verão é quente. Desta combinação resultam vinhos exuberantes e frescos.

## ANO VITÍCOLA

Está entre os 4 anos mais secos desde 1931, sendo o 2º mais quente desde esse ano. A elevada evapotranspiração resultante e a baixa disponibilidade hídrica resultou em elevadíssimo stress hídrico a partir de Maio até ao final da vindima. A vinha esteve adiantada no seu ciclo cerca de 15 dias em relação ao normal. Não existiram ocorrências de doenças fúngicas e a floração e nascedura foram favoráveis. O resultado do stress hídrico nas plantas, levou a um crescimento vegetativo limitado, o que teve como consequência maturações deficientes sobretudo em encostas com exposição sul. A vindima foi precoce, com produções muito baixas e bagos pequenos. O resultado são vinhos concentrados e com acidez mediana. Os brancos serão muito exuberantes no aroma.

## ENOLOGIA

Recurso a uma enologia clássica, com uso muito moderado de antioxidantes. As uvas SÍria são prensadas sem desengace e com pouco esmagamento. Depois de decantado o mosto, a fermentação é dividida: 50% com leveduras indígenas; os outros 50% são inoculados. O último terço de fermentação é realizado em barrica velha e neutra de 228L. Estagia sur lies 12 meses, antes de ser engarrafado.

## CONSUMO

Deve ser consumido entre 8 e 10°C. Com longevidade até 2026.

## PRODUTORES, ENÓLOGOS & AMIGOS

Jorge Rosa Santos & Rui Lopes

Ano: 2017 - Região: Beira Interior - Variedade: 100% SÍria – Álcool: 13,5% – Acidez total: 6,10g/l - pH: 3,21 – Açúcares Residuais – 1,4g/L

ARINTO  
de PEDRA e GAL

L'IMMIGRANT  
SAUVIGNON BLANC

MEDIEVAL  
D E  
O U R É M

SÉRIO DE SÍRIA

TÁVORA  
VAROSA