



T: +302310465247-8, F: +302310465244, info@matamis-wines.com

matamis-wines.com

## Syrah

**Type de vin:** Vin rouge sec.

Variété: Syrah.

**Région:** Epanomi, Thessalonique.

**Terrain:** Limmonosableé drainant et légèrement inclinés.

Vignoble: Linéaire à une densité de 550 plants / acre réndement moyen 58hl/ha, formation de la

vigne en Guyot simple.

**Climat:** Tempéré avec des hivers doux et des étés frais. L'écosystème ideale pour la culture de la vigne. **Caractéristiques œnologiques des vins:** Alcool 13.5%, Acidité 5,5 gr/lt, Indice des phénols 68,

Intensité de la couleur 10,5, pH 3,65.

**Vinification:** L écrasement doux de raisin est accompagné d'une fermentation à basse température qui vise à exprimer l'arome de la variété. La cuvaison continue jusqu'à la fin de l'extraction, puis le vin est transféré dans des fûts pour la fermentation malolactique. Le vieillissement se fait en fûts de chêne français pendant 16 mois et ensuite 9 mois de maturation en bouteille.

Les caractéristiques organoleptiques du vin: Couleur riches avec de légers réflets terreux. Nez riche et complexe fruité (- petits fruits rouges) et épicé (- poivre noire et licorice) mais aussi du chocolat noir qui sont encadrées avec des aromes doux de bois. Bouche pleine, courtoise, avec des tanins équilibrés.

**Harmonie:** Il accompagne les viandes rouges, gibiers, légumes grillés, légumes épicés, les viandes grillées et des désserts au chocolat noir.

**Température de service:** 15-20°C. **Potentiel de garde:** 5-8 ans.

Production limitée: 4000 bouteilles/an.



