

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

HDL  
Reserva Syrah 2005

**Classificação**  
Vinho Regional Alentejano

**Tipo**  
Tinto

**Castas**  
Syrah

**Tipo de solo**  
Xistosos

**Colheita**  
2005

**Produção de vinho**  
21.500 garrafas

**Características**  
**Prova**

Apresenta cor rubi intensa, aroma frutado, baunilha, madeira de boa qualidade, bons taninos, acidez equilibrada, terminando longo

**Vinificação**  
Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta em lagares inox com temperaturas de fermentação a cerca de 28°C

**Longevidade prevista**  
8 anos

**Análises**  
Teor de álcool: 14,7 % v/v  
Acidez Total: 6,1 g/L em ácido tartárico  
pH: 3,65  
Açúcares residuais: 2,6 g/L

**Serviço**  
Deve ser servido à temperatura de 16 a 18°C, a acompanhar pratos de carne e queijos

**Conservação**  
Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12 e 13°C e com humidade relativa perto dos 60%

**Texto para o contra rótulo**  
O HDL Reserva Syrah, de 2005 é um vinho Regional Alentejano produzido a partir da casta Syrah, de uvas provenientes da HERDADE **DOS LAGOS**, situada no concelho de Mértola

Apresenta cor rubi intensa, aroma frutado, baunilha, madeira de boa qualidade, bons taninos, acidez equilibrada, terminando longo  
Este vinho não foi filtrado nem estabilizado, pelo que está sujeito a depósito  
Contém sulfitos

**Enólogo**  
António Saramago

**Prémios**  
AWC Vienna 2007 - Ouro  
III Concurso de Vinhos do Baixo Alentejo - Prata  
Wine Master Challenge 2008 - Prata



HERDADE



Sociedade Agrícola HERDADE **DOS LAGOS**, Lda

Caixa Postal 43, Vale de Açor, 7750-056 MÉRTOLA, Alentejo Portugal

Tel.: (00351) 286 991 145 ou 286 991 215 | Fax.: (00351) 286 991 146  
Website: <http://www.herdadedoslagos.com> E-Mail: [herdadedoslagos@sapo.pt](mailto:herdadedoslagos@sapo.pt)