

CARLOS REYNOLDS BRANCO 2023

ALENTEJO



SOBRE ESTE VINHO

A vinha localiza-se num cabeço da Herdade da Figueira de Cima, a um altitude de 400m. Com influência climática da Serra de São Mamede, possui excelentes condições de drenagem e exposição solar.

NOTAS DE PROVA

Cor : Amarelo Limão

Nariz: Tangerina, limão

Boca : Fresco, textura, fruta cristalizada

Perfil: Vinho para todas as ocasiões

VINIFICAÇÃO

Foco na qualidade da uva. Produção integrada certificada, com várias seleções para reduzir a colheita até 4.000kg/ha. Vindima noturna. Cada variedade é recolhida por separado no seu momento ótimo.

Enologia:

Prensagem das uvas e decantação do mosto. Fermentação longa em inox, a frio e com leveduras próprias. Estágio sobre borras finas, durante 4 meses, filtragem e blend antes do engarrafamento. Estágio em garrafa antes de sair ao mercado. Todo o processo ocorre na propriedade.

PRODUTOR

REYNOLDS WINE GROWERS

PAÍS

PORTUGAL

REGIÃO

ALENTEJO

ENVELHECIMENTO

4 meses sur lie, garrafa, sem madeira

TIPO DE SOLO

granítico

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

COLHEITA

2023

VARIEDADES DE UVA

50% Arinto e 50% Antão Vaz

COR

branco

ESTILO

tranquilo

AROMAS

Tangerina e limão

HARMONIZAÇÕES

Carnes brancas, peixe, sushi, queijos

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

8 a 10 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 5600387574467