

# CARLOS REYNOLDS TINTO 2021

## ALENTEJO



### SOBRE ESTE VINHO

Foco na qualidade da uva. Produção integrada certificada, com várias seleções para reduzir a colheita até 4.000kg/ha. Vindima noturna. Cada variedade é colhida separadamente no seu momento ótimo. A vinha localiza-se numa parte 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 : Ruby

Nariz: Cereja preta, amora

Boca : Fresco, frutos pretos e vermelhos

Perfil: Descomplicado, explosão de fruta aliada a frescura

### VINIFICAÇÃO

Fermentação por castas:

- Alcoólica: Por gravidade, sem prensar os bagos, em tonéis de carvalho francês, Séguin Moreau, com temperatura controlada, durante longo período e com leveduras próprias.

- Maloláctica: Tonéis de carvalho francês Séguin Moreau.

- Estágio em carvalho: 6 meses. Todo o processo, incluindo blend, engarrafamento e estágio em garrafa, ocorre na propriedade.

### PRODUTOR

REYNOLDS WINE GROWERS

### PAÍS

PORTUGAL

### REGIÃO

ALENTEJO

### ENVELHECIMENTO

6 meses em carvalho

### TIPO DE SOLO

granítico

### TEOR ALCOÓLICO

12,5%

### COLHEITA

2021

### VARIEDADES DE UVA

30% Alicante Bouschet; 30%

Trincadeira; 20% Touriga Nacional;

20% Aragonez

### COR

TINTO

### ESTILO

tranquilo

### HARMONIZAÇÕES

Carnes grelhadas, Tapas, Pratos leves, pizza

### TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

16 a 18 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 5600387574153