

GLORIA REYNOLDS BRANCO 2020

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. A vinha localiza-se na 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

Nariz: Flores brancas, tosta, mel

Boca : Abacaxi, mineral, mel, baunilha

Perfil: Intensidade e graciosidade

VINIFICAÇÃO

Prensagem das uvas e decantação do mosto. Fermentação longa em inox, a frio e com leveduras próprias. Estágio em barricas de carvalho francês sobre borras finas, durante 1 ano, e filtragem antes do engarrafamento. Estágio em garrafa antes de sair ao mercado. Todo o processo ocorre na propriedade.

PRODUTOR

RAYNOLDS WINE GROWERS

COLHEITA

2020

PAÍS

PORTUGAL

VARIEDADES DE UVA

antão vaz

REGIÃO

ALENTEJO

COR

branco

ENVELHECIMENTO

carvalho francês e sur lie 12 meses

ESTILO

tranquilo

TIPO DE SOLO

granítico

AROMAS

Flores brancas, tosta, mel

TEOR ALCOÓLICO

12,5 %

HARMONIZAÇÕES

peixes com gordura, queijos fortes

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

10 a 12 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 5600387571039