

JULIAN REYNOLDS ARINTO 2023

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: Fósforo, Maçã verde, Pólvora

Boca : Frescor marcante, Pedra, Salinidade, Maçã Verde

Perfil: Tenso, super focado na expressão do Terroir

VINIFICAÇÃO

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

PRODUTOR

REYNOLDS WINE GRWERS

COLHEITA

2023

PAÍS

PORTUGAL

VARIEDADES DE UVA

arinto

REGIÃO

ALENTEJO

COR

branco

ENVELHECIMENTO

sur lie por 4 meses, sem madeira

ESTILO

tranquilo

TIPO DE SOLO

granítico

AROMAS

fósforo, Maçã verde, Pólvora

TEOR ALCOÓLICO

13,5

HARMONIZAÇÕES

Marisco, peixes grelhados, Bacalhau

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

11 a 12 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 5600387573156