

JULIAN REYNOLDS GRANDE RESERVA TINTO 2014 ALENTEJO



SOBRE ESTE VINHO

Suave e com aroma fresco e frutado, numa perfeita combinação com a madeira. Na boca, apresenta-se estruturado, fresco, com taninos redondos e elegantes num conjunto de longa e agradável persistência. Um vinho tinto natural e puro.

NOTAS DE PROVA

Cor : Ruby escuro

Nariz: Groselha, amora, chocolate, café

Boca : Encorpado, muita fruta preta, groselha

Perfil: Encorpado, Intenso com uma frescura desconcertante

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: Barricas de carvalho francês Séguin Moreau.

- Estágio em carvalho: 18 meses. Todo o processo, incluindo blend, engarrafamento e estágio em garrafa, ocorre na propriedade

PRODUTOR

REYNOLDS WINE GROWERS

PAÍS

PORTUGAL

REGIÃO

ALENTEJO

ENVELHECIMENTO

18 meses carvalho francês

TIPO DE SOLO

granítico

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

COLHEITA

2014

VARIEDADES DE UVA

80% Alicante Bouschet; 10% Syrah; 10% Cabernet Sauvignon

COR

tinto

ESTILO

tranquilo

AROMAS

Groselha, amora, chocolate, café

HARMONIZAÇÕES

carnes vermelhas, comida condimentada e queijos fortes

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

16 a 18 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 5600387573545