

JULIAN REYNOLDS RESERVA TINTO 2018

ALENTEJO



SOBRE ESTE VINHO

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. 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.

NOTAS DE PROVA

Aroma: Suave e com aroma fresco e frutado, numa perfeita combinação com a madeira.

Paladar: Na boca, apresenta-se estruturado, fresco, com taninos redondos e elegantes num conjunto de longa e agradável persistência. Um vinho tinto natural e puro.

VINIFICAÇÃO

As uvas, cultivadas com grande cuidado e com um controle rigoroso, foram vindimadas de noite e separadas em lotes por castas. Após desengace total e uma seleção rigorosa, fermentaram, sem serem esmagadas, em carvalho francês Seguin Moreau, com temperatura controlada. Seguiu-se um estágio, para fermentação maloláctica, em barricas de carvalho francês da mesma tanoaria, durante 12 a 24 meses. As diferentes castas foram depois misturadas e engarrafadas, tendo as garrafas sido armazenadas na adega durante 3/4 anos, antes de serem lançadas no mercado.

PRODUTOR

REYNOLDS WINE GROWERS

PAÍS

PORTUGAL

REGIÃO

ALENTEJO

ENVELHECIMENTO

12 meses em carvalho francês e 18 meses em garrafa

TIPO DE SOLO

xisto

TEOR ALCOÓLICO

13%

COLHEITA

2018

VARIEDADES DE UVA

40% Alicante Bouschet; 20% Touriga Nacional; 20% Trincadeira; 20% Syrah

COR

tinto

ESTILO

tranquilo

AROMAS

frutas vermelhas frescas silvestres, violeta e cacau

HARMONIZAÇÕES

carnes vermelhas, peixe grelhado e comida condimentada.

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

18 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 5600387573255