

JULIAN REYNOLDS RESERVA TINTO 2018

MAGNUM

ALENTEJO



SOBRE ESTE VINHO

O Julian Reynolds Reserva Tinto 2018 da Reynolds Wine Growers, proveniente do Alentejo, destaca-se pelas práticas meticulosas de vinhedo com colheitas noturnas e seleções de variedades de uva. Envelhecido em carvalho francês, oferece um paladar estruturado com taninos elegantes e uma mistura de Alicante Bouschet, Trincadeira e Syrah. A pureza única e a essência natural do vinho refletem o compromisso da vinícola com a qualidade.

NOTAS DE PROVA

Aroma suave e fresco com notas frutadas, sensação na boca estruturada com taninos elegantes e um final longo e agradável. Um vinho tinto puro.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à noite, fermentadas em carvalho francês, passaram por fermentação malolática, envelhecidas em barricas, misturadas e engarrafadas após 3/4 anos na adega.

PRODUTOR

Reynolds Wine Growers

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Reserva

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

Frutos vermelhos silvestres frescos, violeta, cacau

HARMONIZAÇÕES

Carnes vermelhas, peixe grelhado, comida picante

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

18 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 1500 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 5600387573453