

JULIAN REYNOLDS RESERVA TINTO 2019

ALENTEJO



SOBRE ESTE VINHO

O Julian Reynolds Reserva Tinto da Reynolds Wine Growers, proveniente do Alentejo, destaca-se pelas práticas meticulosas de vinhedo, com colheita noturna e fermentação varietal separada. Uma mistura de Alicante Bouschet, Trincadeira e Syrah envelhecida em carvalho francês, oferecendo um paladar estruturado e fresco com taninos elegantes. Único pelo foco na qualidade da uva e produção integrada, resultando em um vinho tinto natural e puro.

NOTAS DE PROVA

Aroma suave e fresco com notas frutadas, paladar estruturado com taninos arredondados e longa persistência. Um vinho tinto natural e puro.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à noite, fermentadas em carvalho francês, seguidas de fermentação malolática em barricas, misturadas após 12-24 meses e envelhecidas em garrafa por 3/4 anos antes do lançamento.

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

2019

VARIEDADES DE UVA

40% Alicante Bouschet; 30% Trincadeira; 30% 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) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 5600387573262