

JULIAN REYNOLDS RESERVA TINTO 2019

MAGNUM

ALENTEJO



SOBRE ESTE VINHO

O Julian Reynolds Reserva Tinto da Reynolds Wine Growers em Alentejo destaca práticas meticulosas de vinhedo, focando na qualidade da uva e na produção integrada. Uma mistura de Alicante Bouschet, Trincadeira e Syrah envelhecida em carvalho francês, oferecendo um paladar estruturado com taninos elegantes. Este vinho tinto natural e puro reflete a essência do terroir do Alentejo e a expertise na vinificação.

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

COLHEITA

2019

PAÍS

Portugal

VARIEDADES DE UVA

40% Alicante Bouschet; 30% Trincadeira; 30% Syrah

REGIÃO

Alentejo

COR

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

Reserva

ESTILO

tranquilo

ENVELHECIMENTO

12 meses em carvalho francês e 18 meses em garrafa

AROMAS

Frutos vermelhos silvestres frescos, violeta, cacau

TIPO DE SOLO

Xisto

HARMONIZAÇÕES

Carnes vermelhas, peixe grelhado, comida picante

TEOR ALCOÓLICO

13%

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

18 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 1500 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 5600387573460