

JULIAN REYNOLDS GRANDE RESERVA TINTO 2016 MAGNUM

ALENTEJO



SOBRE ESTE VINHO

Julian Reynolds Grande Reserva Red da Reynolds Wine Growers em Alentejo, Portugal, é um vinho tinto suave com aromas frutados frescos perfeitamente combinados com carvalho. Uma expressão natural da região, envelhecido por 18 meses em carvalho francês, destacando o terroir único do Alentejo. A Reynolds Wine Growers elabora vinhos elegantes com taninos redondos e um final longo e agradável.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi escuro com aromas de groselha, amora, chocolate e café. Paladar encorpado com abundantes frutas negras e uma frescura surpreendente.

VINIFICAÇÃO

Fermentado por variedade de uva em barricas de carvalho francês, incluindo fermentação alcoólica e malolática, seguido de 18 meses de envelhecimento na propriedade.

PRODUTOR

Reynolds Wine Growers

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Reserva

ENVELHECIMENTO

18 meses em carvalho francês

TIPO DE SOLO

Granítico

TEOR ALCOÓLICO

13%

COLHEITA

2016

VARIETADES DE UVA

70% Alicante Bouschet, 30% Syrah

COR

Vermelho

ESTILO

Tranquilo

AROMAS

Groselha, amora, chocolate, café

HARMONIZAÇÕES

Carnes vermelhas, comida picante, queijos fortes

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

16 to 18

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 1500 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 5600387573651