

ROBERT R. REYNOLDS LIQUOR WINE

2009

ALENTEJO



SOBRE ESTE VINHO

Tinto fortificado doce elaborado exclusivamente a partir de uvas Alicante Bouschet cultivadas em solos de xisto na Serra de São Mamede, Alentejo. Concentrado e opulento, mas também preciso e refinado, tem final cheio e persistente

NOTAS DE PROVA

Frutas secas e em compota acompanhadas de notas florais, de ervas, cacau e especiarias doces, que se confirmam no palato, com sua pulsante acidez e seus taninos firmes trazendo sustentação a toda sua doçura. Toques mentolados, ameixas pretas, amoras, grafite, chocolate e alcaçuz

VINIFICAÇÃO

fermentação em carvalho e posterior estágio de 3 anos em barricas usadas e mais, pelo menos, 7 anos em garrafa até ser comercializado.

PRODUTOR

REYNOLDS WINE GROWERS

PAÍS

PORTUGAL

REGIÃO

ALENTEJO

ENVELHECIMENTO

3 anos em carvalho e 7 em garrafa

TIPO DE SOLO

xisto

TEOR ALCOÓLICO

19%

VARIEDADES DE UVA

alicante bouschet

COR

tinto

ESTILO

doce fortificado

AROMAS

frutas vermelhas secas e em compota, notas florais, de ervas, de cacau e de especiarias doces

HARMONIZAÇÕES

doces tradicionais portugueses, como sericaia, toucinho do céu e enchardada. Sobremesas com frutas cítricas, queijos suaves, como brie e camembert, criam um contraste interessante com a doçura do vinho. Para algo mais intenso, queijos azuis como gorgonzola. Pratos Apimentados: A doçura do vinho ajuda a suavizar pratos picantes da culinária tailandesa, mexicana e indiana. Frutas Secas e Nozes: damascos, castanhas e nozes

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

12 a 14 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 5600387577048