



CARLOS REYNOLDS

VINHO REGIONAL ALENTEJANO | WHITE 2010

Productor: Julián Cuellar Reynolds

Enólogo consultor: Paulo Laureano

Enólogo residente: Nelson Martins

País | Región: Portugal | Alentejo

Terreno: Suelo pizarroso, en suaves cuevas con influencia climática de Sierra de San Mamede (Figueira de Cima)

Variedades: 70% Arinto and 30% Antão Vaz

Viticultura y Enología:

Las uvas fueron vendimiadas a mano por la mañana temprano y después del despalillado total y el suave aplastamiento, fueron prensadas en prensa neumática, siendo el mosto resultante clarificado de forma estática durante 48 horas a baja temperatura.

Fermentadas durante 30 días en barricas nuevas de roble francés a una temperatura constante de 12°C y posteriormente fue mantenido a 8°C en cubas inox antes de su embotellamiento.

Apreciaciones Organolépticas:

Este es un vino con un importante componente aromático donde encontrar cítricos que hacen de este vino algo alegre y refrescante para el verano. Un vino que al ser probado demuestra elegancia y un sabor afrutado, bien equilibrado y final refrescante.

Como servir:

Servido no demasiado frío, se traduce en un perfecto aperitivo combinando con quesos frescos, marisco y todo tipo de pescado. Este vino debe ser servido a una temperatura de entre 11°C y 12 °C.

