



GLORIA REYNOLDS

VINHO REGIONAL ALENTEJANO | BRANCO 2009

Productor: Julian 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)

Variedad: Antão Vaz

Viticultura e Enología:

Las uvas fueron vendimiadas a mano por la mañana temprano y después del desempalillado 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 de 15°C, seguido de un periodo de 8 meses de envejecimiento, con bâtonnage semanal. Posteriormente ha sido mantenidos durante un mes a 6°C en cubas inox, después de lo cual fue embotellado.

Apreciaciones organolépticas:

Vino de gran profundidad y riqueza, tanto en los aromas como en el sabor. Un toque mineral con final de boca persistente, largo, muy frontal y fresco, que demuestra mucha estructura que agrada en verano pero también en invierno.

Como servir:

Un vino especial para grandes ocasiones y gastronomía de alta calidad, especialmente para pescados. Debe ser servido a una temperatura de 13°C a 14°C.

Alcohol a 20°C%: 13.5

Acidez total g/l: 6,5

SO2 (libre) & (total) mg/l: 29/112

Azúcar total g/l: 3.9

