



GLORIA REYNOLDS

VINO REGIONAL ALENTEJANO | TINTO 2004

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)

Variedades: Alicante Bouschet y Trincadeira

Viticultura y Enología:

Las uvas fueron cosechadas a mano en pequeñas cajas en la viña de la finca Figueira da Cima, que rodean la bodega. Después del despalillado total, las uvas fermentaron en grandes cubas de roble francés Seguin Moreau con temperatura controlada, embejeciendo después en barricas nuevas de roble francés de la misma tonelería durante 24 meses.

El embotellamiento fue precedido por una infiltración de tierras de porosidad media y las botellas han envejecido al menos un año antes de ser comercializadas.

Apreciaciones Organolépticas:

Color granada que sorprende por la elegancia y profundidad de sus características. Aromas a frutos negros confitados, notas de chocolate amargo y especias, definen su complejidad que a la que acompaña una estructura marcante, fresca y de la larga persistencia, que se traduce en un vino muy personal y distinto, motivo de placer para los consumidores exigentes. Estructura que le permite una buena evolución en botella.

Como servir:

Un vino especial para grandes ocasiones y gastronomía de alta calidad como venado y carne de res. . Mejora abierto y decantado 15 minutos antes de servir. Debe ser servido a una temperatura de 16°C a 18° C.

Alcohol a 20°C%: 13.5

Acidez total g/l: 6,8

SO2 (libre) & (total) mg/l: 29/118

Azúcar total g/l: 2.2

