



JULIAN REYNOLDS

VINO REGIONAL ALENTEJANO | BLANCO 2010

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: Arintos

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 a una temperatura de 12°C y posteriormente fue mantenido a 8° C en cubas inox, antes de su embotellamiento.

Apreciaciones Organolépticas:

Presenta un aspecto límpido de color verde citrico. Su componente aromático es muy alegre, transmitiendo notas intensas de frutas tropicales y cítricos. En paladar es rico en fruta y elegante, con un buen equilibrio de acidez y un final fino y refrescante.

Como servir:

No muy frio es un perfecto aperitivo, combina bien con quesos frescos, mariscos y todos los platos de pescados. Debe ser servido a una temperatura de 11°C a 12° C.

Alcohol a 20°C%: 14.5

Acidez total g/l: 6,8

SO2 (libre) & (total) mg/l: 28/91

Azucar total g/l: 1.3

