



JULIAN REYNOLDS RESERVA

VINO REGIONAL ALENTEJANO | TINTO 2005

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, Trincadeira e Shyrah

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 desempalillado 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 año y medio antes de ser comercializadas.

Apreciaciones organolépticas:

De color granada muestra aromas de ciruelas frescas, frutos del bosque, alguna especia y café verde. En boca, se presenta estructurado, fresco, con taninos redondos y elegantes en un conjunto de larga y agradable persistencia.

Como servir:

Perfecto con bocados de sabor fuerte e intenso, con cualquier carne roja sobre todo guisadas o asadas al horno, carne de caza, platos de bacalao y quesos mantecosos tipo Estrella. Interesante experiencia con chocolate negro al 70% o más de cacao. 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: 29/89

Azúcar total g/l: 1.8

