



ROBERT REYNOLDS

VINO LICOROSO | TINTO 2005

Productor: Julian Cuellar Reynolds

Enólogo consultor: Paulo Laureano
Martins

Enólogo residente: Nelson

País | Región: Portugal | Alentejo

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

Variedades: Alicante Bouchet

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 hasta el corte con aguardiente vínica, envejeciendo después en barricas durante dos años.

Después del embotellamiento, las botellas han envejecido tres años antes de ser comercializadas.

Apreciaciones organolépticas:

De color fuerte y gran poder aromático, destacan los aromas a especias, aceitunas negras y a compota de frutas rojas. En boca es fresco y con final muy prolongado.

Como servir:

Excelente por si solo, o como complemento para postres y chocolate. Debe ser servido a una temperatura de 12°C a 14°C.

