



REYNOLDS

Art & Tradition

REYNOLDS, VINHOS ALENTEJANOS DESDE 1850

CARLOS REYNOLDS

VINHO REGIONAL ALENTEJANO | TINTO 2006

Proprietario: Julian Cuellar Reynolds

Enólogo : Nelson Martins

Viticultor consultor: Luís Uriz

País | Región: Portugal | Alentejo

Terreno: Solo de xisto, encostas suaves com influência climática da Serra de São Mamede (Figueira de Cima)

Variedades: Alicante Bouschet, Trincadeira e Touriga Nacional

Viticultura y Enología:

Las uvas fueron cosechadas de noche de los viñedos de la Finca Figueira da Cima, que rodean la bodega. Una vez despalillada la uva fermenta en tinas de roble francés, con temperatura controlada Seguin Moreau y una porción del lote se almacena luego en barricas de roble francés de la misma tonelería durante 18 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:

El aroma presenta frutas frescas en un perfecto casamiento con la madera, que se revelan en la boca con taninos finos y elegantes, en un conjunto de larga y agradable persistencia.

Como servir:

Vino para todas las ocasiones, excelente complemento de carnes rojas, pescado al horno y comida condimentada. Debe ser servido a una temperatura de 16°C a 18° C.

Alcohol a 20°C%: 13

Acidez total g/l: 6,1

SO2 (livre) & (total) mg/l: 29/93

Azúcar total g/l: 2.8

