

CARLOS REYNOLDS 2011

Produtor: Julian Cuellar Reynolds

Enólogo: Nelson Martins

País | Região: Portugal | Alentejo

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

Castas: Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonez

Título Alcoométrico a 20 °C: 13.5 % vol

Viticultura e Enologia

As uvas foram colhidas durante a noite das vinhas, que rodeiam a adega. Após desengace total e uma selecção rigorosa, as uvas fermentaram em balseiros de carvalho francês Seguin Moreau com temperatura controlada, posteriormente estagiou nos mesmos balseiros durante um ano e meio. O engarrafamento foi antecedido por filtração por terras de porosidade média e as garrafas estagiaram pelo menos três meses antes de serem comercializadas.

Notas de Prova

De cor granada, com grande poder aromático, onde se destacam aromas florais misturados com compota de frutas vermelhas. Na boca é elegante e muito fácil de beber, o que o torna um vinho ideal para o quotidiano.

Como servir

Vinho para todas as ocasiões, excelente complemento de carnes vermelhas, peixe no forno e comida condimentada. Deve ser servido a uma temperatura de 16 °C a 18 °C.

