

JULIAN REYNOLDS 2013

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

Castas: Arintos

Título Alcoométrico a 20 °C: 14.5 % vol

Viticultura e Enologia

As uvas foram vindimadas de manhã cedo e, após desengace total e esmagamento suave, foram prensadas em prensa pneumática, tendo o mosto resultante sido clarificado de forma estática durante 48 horas, a baixa temperatura. Fermentação durante 30 dias a uma temperatura de 12 °C. Posteriormente, foi mantido a 8 °C em cubas de inox, até ao seu engarrafamento.

Notas de Prova

Apresenta um aspecto límpido de cor verde citrino. A sua componente aromática é muito alegre, transmitindo notas intensas de frutas tropicais e citrinos. No paladar é rico em fruta e elegante, com um bom equilíbrio de acidez e um final fino e refrescante.

Como servir

Não muito gelado é um perfeito aperitivo, combinado ainda com queijos frescos, frutos do mar e todos os pratos de peixe. Deve ser servido a uma temperatura de 11 °C a 12 °C.

