

JULIAN REYNOLDS

GRANDE RESERVA 2006

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, Shyrah e Trincadeira

Título Alcoométrico a 20 °C: 13.5 % vol

Viticultura e Enologia

As uvas foram colhidas manualmente para pequenas caixas nas vinhas da Herdade de Cima, que rodeiam a adega. Após desengace total e uma selecção rigorosa, as uvas fermentaram em balseiros de carvalho francês Seguin Moreau com temperatura controlada, seguiu-se um estágio em barricas de carvalho francês da mesma tanoaria durante 18 meses.

O engarrafamento foi antecedido por filtração por terras de porosidade média e as garrafas estagiaram, pelo menos, mais um ano e meio antes de serem comercializadas.

Notas de Prova

De cor granada mostra aromas de ameixas frescas, frutos do bosque, alguma especiaria e café verde. Na boca, apresenta-se estruturado, fresco, com taninos redondos e elegantes num conjunto de longa e agradável persistência.

Como servir

Um prazer com petiscos de sabor forte e intenso, qualquer refeição de carnes vermelhas sobretudo guisadas ou assadas no forno, carnes de caça, pratos de bacalhau e queijo amanteigado tipo Estrela. Interessante experiência com chocolate negro com 70% ou mais de cacau. Melhora se aberto e decantado 15 minutos antes de servir. Deve ser servido a uma temperatura de 16°C a 18° C.

