

JULIAN REYNOLDS

RESERVA 2008

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 Touriga Nacional

Título Alcoométrico a 20 °C: 14.5 % 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 e uma parte do lote estagiou depois em barricas de carvalho francês da mesma tanoaria durante 12 meses.

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

Notas de Prova

No aroma apresenta frutas frescas num perfeito casamento com a madeira, que se revelam na boca com taninos finos e elegantes, num conjunto de longa e agradável persistência.

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.

