

Carlos Reynolds Branco 2023

Productor: Julian & Carlos Reynolds
Enólogo: Nelson Martins
País / Região: Portugal / Alto Alentejo

Terroir: Solos graníticos e de rochas afins. A vinha localiza-se num cabeço da Herdade da Figueira de Cima, a um altitude de 400m. Com influência climática da Serra de São Mamede, possui excelentes condições de drenagem e exposição solar.

Castas: 50% Arinto e 50% Antão Vaz

Teor Alcoólico: 12,5%

Garrafas Produzidas: 20.000

AR: 0,5 g/L

Acidez: 5,5 g/L

Viticultura: Foco na qualidade da uva. Produção integrada certificada, com vários desbastes selectivos para reduzir a colheita até 4.000kg/ha. Vindima nocturna. Cada variedade é recolhida por separado no seu momento ótimo.

Enologia: Prensagem das uvas e decantação do mosto. Fermentação longa em depósito inox, com frio e com leveduras próprias. Estágio sobre borras finas, durante 4 meses, filtragem e blend antes do engarrafamento. Estágio em garrafa antes de sair ao mercado. Todo o processo ocorre na herdade.

Temperatura: Deve ser servido a uma temperatura de 11°C a 12°C. Também 16°C a 18°C, com comida

Logística: Disponível em garrafas de 750ml. Caixas de cartão de 6. 84 caixas/europalete; 111 caixas/paleta VMF

Alergênicos: Contém sulfitos em muito baixa proporção. Não contém albumina, lactose, crustáceos, nem frutos secos.



Certificação Vegan - V-Label.EU