

Robert Reynolds 2009

Produtor: Julian & Carlos Reynolds

Enólogo: Nelson Martins

País / Região: Portugal / 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: 100% Alicante Bouschet

Teor Alcoólico: 19%

Garrafas Produzidas: 3.000

AR: 114,5 gr/L

Acidez total: 5 gr/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: Fermentação espontânea dos bagos, em balseiros de carvalho francês Seguin Moreau, com temperatura controlada e durante um longo período, até ao corte com aguardente vínica a 79%vol., envelhecendo depois durante 3 anos em barricas de carvalho francês, da mesma tanoaria. Depois do engarrafamento, as garrafas estagiam 7 anos antes de serem comercializadas. Todo o processo ocorre na herdade.

Como servir: Melhora se aberto e decantado 1 hora antes de servir. Deve ser servido a uma temperatura de 16 °C a 18 °C

Logística: Disponível em garrafas de 750ml. Caixas de cartão de 1 garrafa. Também disponível em caixas de madeira de 1 e 3 garrafas.

Alergénicos: Contém sulfitos em baixa proporção. Não contém algumina, lactose, crustáceos, nem frutos secos.



Certificação Vegan - V-Label.EU

Ratings:

Robert Parker (Wine Advocate Magazine): 93 pontos.

