

REYNOLDS
Wine Growers
Since 1850

Gloria Reynolds Tinto 2014

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: 13 %

Garrafas Produzidas: 7.000

AR: 1,7 g/L

Acidez: 5,7 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: Fermentação por castas:

- Alcoólica: Por gravidade, sem prensar os bagos, em tonéis de carvalho francês, Séguin Moreau, com temperatura controlada, durante longo período e com leveduras próprias.

- Maloláctica: Barricas de carvalho francês Séguin Moreau.

- Estágio em carvalho: 24 meses. Todo o processo, incluindo blend, engarrafamento e estágio em garrafa, ocorre na herdade

Como servir: Melhora se aberto e decantado 1 hora antes de servir.

Temperatura: Deve ser servido a uma temperatura de 16 °C a 18 °C

Logística: Disponível em garrafas de 750ml. Caixas de cartão de 6 garrafas. 84 caixas/europalet; 111 caixas/ paleta VMF. Também disponível em caixas de madeira de 1,3 e 6 garrafas.

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



Certificação Vegan - V-Label.EU

