

## Reynolds Wine Growers 2023 NATURAL WINE

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

**Terroir:** Solos graníticos e de rochas afins. A vinha localiza-se na quinta do Carvalhal Barbudo, a uma altitude de 400m. Esta vinha está inserida no parque natural da Serra de São Mamede e possui excelentes condições de drenagem e exposição solar.

**Castas:** 100% Touriga Franca  
**Teor Alcoólico:** 11%  
**Garrafas Produzidas:** 1.500  
**AR:** 0,0 g/L  
**Acidez:** 4,9 g/L

**Viticultura:** Foco na qualidade da uva. Agricultura Regenerativa, com vários desbastes selectivos para reduzir a colheita até 4.000kg/ha. Vindima manual. Cada talhão é recolhido por separado no seu momento ótimo.

**Enologia:** A uva desengaçada, é fermentada por levedura autóctones, em balseiro de Carvalho Francês, com temperatura controlada. Estágio de 4 meses sobre borras finas em barricas usadas de Carvalhos Francês. Após o estágio realizou-se uma decantação a frio e seguiu-se o engarrafamento. Todo o processo ocorre na herdade da Figueira de Cima, em Arronches.

**Temperatura:** Deve ser servido a uma temperatura de 13°C a 15°C.

**Logística:** Disponível em garrafas de 750ml. Caixas de cartão de 6. 79 caixas/ europalete; 111 caixas/paleta VMF EAN: 5600387573804

**Alergénicos:** SEM ADIÇÃO DE SULFITOS. Não contém albumina, lactose, crustáceos, nem frutos secos.



Certificação Vegan - V-Label.EU