

Carlos Reynolds Tinto 2020

Produtor: 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% Alicante Bouschet; 30% Trincadeira; 10% Touriga Nacional; 10% Syrah

Teor Alcoólico: 12,5%

Garrafas Produzidas: 50.000

AR: 0,3 g/L

Acidez: 5,10 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: Tonéis de carvalho francês Séguin Moreau.
- Estágio em carvalho: 6 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 e 1500ml. Caixas de cartão de 6 garrafas. 84 caixas/europaleta; 111 caixas/paleta VMF

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



Certificação Vegan - V-Label.EU