

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Carlos Reynolds Tinto 2022
<b>Vinícola</b>	Reynolds
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Alentejo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Alicante Bouschet, Syrah, Trincadeira e Touriga Nacional
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	6 meses em barricas de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2033
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Quem assina este exemplar é uma família com história. Os **Reynolds** estão no Alentejo desde 1850 e foram os responsáveis por introduzir a **Alicante Bouschet** em Portugal — variedade que hoje é ícone dos tintos portugueses. Desde 2002, Julian e Carlos Reynolds lideram o projeto familiar com um vinhedo de 40 hectares, mantido com práticas sustentáveis e um compromisso claro com a qualidade.

A localização? Um pedaço de terra privilegiado no **Alto Alentejo**, na vila de Arroches, aos pés da Serra de São Mamede. Clima mediterrâneo, verões secos, noites frescas, solos de xisto e vinhas inclinadas criam o cenário ideal para vinhos de personalidade, frescor e estrutura.

O Carlos Reynolds Tinto 2022 é elaborado a partir de um corte milimetricamente pensado — **40% Alicante Bouschet, 40% Syrah, 10% Trincadeira e 10% Touriga Nacional**. As uvas são colhidas à noite para preservar frescor e vinificadas separadamente em **carvalho francês da prestigiada Seguin Moreau**. A maturação do vinho nas barricas é de 6 meses, além de outros 12 que descansa em garrafa, antes de ser lançado.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

aromas de mirtilo, ameixa e framboesa, envoltos por notas florais de rosas-vermelhas e camadas de baunilha, canela, noz-moscada e pimenta-preta. Há ainda um toque terroso, que confere profundidade ao conjunto

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

é um tinto de taninos granulados e bem polidos, acidez gastronômica e final longo, com equilíbrio primordial entre fruta e especiarias doces; um vinho versátil, com elegância de sobra

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

charcuteria e queijos maturados, mão-de-vaca portuguesa ou o mocotó no Brasil, arroz de pato e chorizo, costeletas de cordeiro com purê de castanhas, polvo na brasa com musseline de tubérculos defumados



### CULINÁRIA