

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Gloria Reynolds 2011
<b>Vinícola</b>	Reynolds
<b>Safra</b>	2011
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Alentejo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Alicante Bouschet
<b>Teor Alcoólico</b>	14,6%
<b>Maturação</b>	24 meses em barricas de carvalho + 8 anos nas caves
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2032
<b>Decanter</b>	60 a 180 minutos
<b>Premiações</b>	94 pts Wine Advocate   19,5 pts Grandes Escolhas   Grand Or - Sélections Mondiales des Vins Canada 2022

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com longa tradição em Portugal, a família Reynolds cultiva vinhas no Alentejo há mais de 170 anos. Desde 2002, Julian Reynolds dá sequência ao legado familiar em uma propriedade com 40 hectares de vinhas na Vila de Arroches, em Portalegre, uma área regida pelo microclima da Serra de São Mamede.

É uma região onde se destacam as encostas de solo xistoso, agraciadas com diferentes níveis de altitude que permitem a excelente drenagem, assim como a manutenção de uma ótima amplitude térmica entre os dias e as noites. No local são cultivadas as cepas tradicionais da região, como Trincadeira e Aragonez, além das internacionais Cabernet Sauvignon, Syrah e Alicante Bouschet, esta última introduzida em Portugal pelos próprios Reynolds.

Apesar da origem francesa, a variedade adaptou-se tão bem ao país, que hoje, Portugal é seu produtor majoritário. É justamente a valorização desse legado um dos objetivos de Julian, que além de dar preferência a variedade em seus vinhos, também os batizou com nomes importantes da família.

O icônico Gloria Reynolds é uma homenagem a matriarca da família, sendo elaborado apenas nas melhores safras.

Na versão 2011, este vinho se diferencia pela elaboração única com Alicante Bouschet. Da colheita até a adega, foi realizado um trabalho deslumbrante: as uvas foram colhidas à noite e vinificadas inteiras em cubas de carvalho da renomada tanoaria francesa Seguín Moreau, com temperatura controlada. Devido

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, em compota e secas, envolvidas por exóticos aromas de cardamomo, anis-estrelado, baunilha, chocolate amargo, além de toques balsâmicos e de charuto

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

concentrado, mas muito elegante, um vinho onde tudo está harmônico: taninos domados e muito bem integrados, ótima acidez, além de uma grande intensidade dos sabores, que claramente espelham o olfato

#### CARNES

peixe crustáceo ave suíno

#### 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

bacalhau com broa, carré de cordeiro e purê de castanhas, fettuccine ao ragu de cogumelos silvestres, risoto caprese, crostini de queijo de cabra e tomate confitado



### CULINÁRIA

à qualidade das frutas, a adição de sulfitos foi mínima, e após uma longa fermentação, o vinho foi transferido para barricas, onde completou a malolática e estagiou durante 24 meses. Após esta etapa, foi engarrafado e repousou por um incrível período de 8 anos.