

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Julian Reynolds Reserva 2019
Vinícola	Reynolds
Safra	2019
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Alicante Bouschet, Trincadeira e Syrah
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2034
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	91 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Há anos os Reynolds estão atrelados a tradição vinhateira no Alentejo, já tendo se destacado pela produção de cortiças, azeites e, principalmente, vinhos. Desde 2002, é Julian Reynolds quem dá sequência ao legado familiar em uma propriedade com 40 hectares de vinhas na Vila de Arroches, em Portalegre, uma área que se funde com a Serra de São Mamede. A área se destaca pelo solo xistoso, os terrenos inclinados que asseguram uma ótima drenagem, assim como uma excelente amplitude térmica entre os dias e as noites. Desta forma, seus vinhos distinguem-se pela extensa longevidade. Foram os Reynolds os responsáveis pela introdução da cepa francesa Alicante Bouschet em Portugal, país que detém sua produção mais expressiva. A valorização desse legado segue pelas mãos de Julian, que utiliza a variedade de maneira majoritária em seus vinhos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

repleto de frutas negras, mostra ainda contornos tostados, de fumo, além de notas de violeta e especiarias



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

há uma latência mineral - parece até possível sentir o calor do solo pedregoso. Taninos de textura macia e uma acidez suculenta garantem a estrutura firme. Fruta e madeira conversam em harmonia, com sabores em longa persistência



CULINÁRIA

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

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