

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Julian Reynolds Reserva 2020
Vinícola	Reynolds
Safra	2020
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e 24 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	60 minutos
Premiações	92 pts Decanter World Wine Awards 91 pts Wine Advocate 18 pts Grandes Escolhas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os vinhos da Reynolds são impressionantes! Todos, sem exceção, possuem uma entrega em taça bem acima da média para as suas faixas de preço.

Muito vem da filosofia. A Reynolds acredita em colocar no mercado vinhos que já estejam prontos. No caso do Reserva, além de 12 meses de maturação em carvalho, o vinho descansa no mínimo mais 24 meses na vinícola antes de ir para comercialização.

A excelência também está atrelada à experiência: a família produz vinhos no Alentejo desde 1850! Vinícolas como Herdade do Mouchão e Quinta do Carmo já foram propriedade da Reynolds. Nos últimos anos, no entanto, a família decidiu dedicar-se inteiramente ao projeto que carrega seu nome.

Por fim, é importante destacar o terroir privilegiado. O calor alentejano é excelente obter altos níveis de açúcar nas uvas, mas por vezes isso ocorre rápido demais, gerando frutos desequilibrados.

Os vinhedos da Reynolds estão inseridos em solos xistosos nas colinas da Serra de São Mamede. Ali, a altitude desempenha um papel fundamental, gerando grande amplitude térmica entre o dia e a noite. Isso desacelera o acúmulo de açúcar, dando tempo para que os compostos fenólicos amadureçam plenamente. O resultado: uvas de qualidade muito superior!

E já que estamos falando em uvas, a principal componente deste Reserva é a Alicante Bouschet - que vale ressaltar, foi introduzida em Portugal pela própria família Reynolds. Touriga Nacional e Syrah completam o blend. Como diferencial, a própria fermentação alcoólica do vinho já ocorre em carvalho (francês, Seguin Moureau).

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



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