

<http://www.carmim.eu/catalog-prod/1/9/reguengos-reserva-tinto/>

## REGUENGOS RESERVA TINTO, 2006



### CLIMA:

Clima mediterrâneo, com o Verão muito quente e seco. A par com Invernos frios com períodos de chuvas concentrados (600mm/ano). Na estação estival registam-se grandes amplitudes térmicas, sendo a insolação superior a 3000 horas por ano.

### SOLOS:

Dominantemente derivados de rochas eruptivas de que se destacam os Quartzos-Dioritos, algumas manchas de derivados de Xisto e uma pequena mancha de solos derivados de Rañas.

### CASTAS:

Aragonês, Trincadeira, Tinta Caiada e Alicante Bouschet.

### VINIFICAÇÃO:

As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Com a adição de leveduras seleccionadas inicia-se a fermentação a temperatura controlada (28°C). Durante este período é feita a maceração ou curtimenta, durante 15 dias. O vinho estagiou parcialmente em depósitos durante 1 a 2 anos sendo o restante estagiado em barricas de carvalho português e francês durante 12 meses.

### PROVA ORGANOLÉPTICA:

Vinho de aspecto cristalino, cor rubi, aroma evoluído a especiarias, passas e baunilha, com suaves taninos que lhe conferem um prolongado final de prova. Distingue-se pelas características regionais bem marcadas.

### ESTÁGIO E CONSUMO:

As garrafas devem repousar deitadas, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (cerca de 12°C) com alguma humidade (75% de humidade relativa). Estas condições deverão manter-se constantes durante todo o ano. Este vinho poderá ser consumido de imediato, ou se preferir, poderá deixá-lo estagiar 3 a 4 anos. Acompanha bem ensopado de borrego, migas e outros pratos alentejanos de carne de porco e queijos de cura ou meia cura. Deverá ser consumido à temperatura de 18°C.

[http://www.revistadevinhos.iol.pt/prova3379-reguengos\\_\\_reserva-2006-tinto\\_](http://www.revistadevinhos.iol.pt/prova3379-reguengos__reserva-2006-tinto_)

### ***Reguengos Reserva***

Produtor	<b>CARMIM</b>
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Ano	2006
Preço	€3,99
Nota	15,0 valores

Aroma com notas quentes de fruto maduro, ligeira evolução, nuances balsâmicas. Muito polido na boca, redondo, perfumado, um tinto suave e apetecível.

*Costela, sem osso, assada com batatas inglesa e salsa, pirão tostado de cebola, hortelã e alecrim, salada de tomates. Almoço em 04 de outubro de 2009.*