



CARMIM 

Reguengos Reserva Tinto

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 com 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.

*Safra 2011. Grande Degustação de Vinhos de Portugal,
Trattoria Porcini, 31/08/2014.*