

Carlos Reynolds 2010

Safra	2010
Conteúdo	750 ml
Tipo	Tinto

Composição

Uva	Aragonês (40%), Trincadeira (40%) e Alicante Bouschet (20%)
Teor Alcoólico	12%
Estimativa de Guarda	7 anos
Amadurecimento	18 meses em balseiros de carvalho francês Seguin Moreau, com capacidade para 15 mil litros, seguidos por mais 3 meses em garrafa.

Terroir

País	Portugal
Região	Alentejo
Vinícola	Gloria Reynolds

Sommelier Wine

Visual	Rubi claro, com reflexos granada.
Olfativo	Frutas vermelhas maduras, com notas florais.
Gustativo	Equilibrado, frutado e de taninos maduros.
Harmonização	Cozido português, miolo de alcatra na manteiga, alheria, medalhão ao molho quatro queijos, ensopado de carne, picanha invertida assada com batatas bolinha, pernil com crosta de ervas, queijos como granapadano.

Serviço

Temperatura de Serviço	15 °C
Estimativa de Guarda	7 anos

Vinícola



Reynolds

Tamanho da Propriedade
40 hectares*Anotações*

wine
.com.br

Link do Produto
wine.com.br/prod8541.html

Fale com a Wine
0800 602 9463

Safra 2010. Empadões de bacalhau e de camarão, com saladas de batatas e grão de bico. Almoço em 29/11/2014, com Filhos e Neta.