



Château Reynon Tinto

Região:

Bordeaux

Tipo:

Tinto

Uva:

Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot.

Teor Alcoólico:

13%

Degustação:

Vinho de cor rubi profundo. Possui aroma suave e elegante, com toques de groselha negra, nuances de alcaçúz e notas empireumáticas. No paladar é seco, aveludado, elegante e poderoso.

Acompanhamento:

Ideal para acompanhar carnes vermelhas e queijos maturados.

Amadurecimento:

A viticultura do Chateau Reynon é toda a base de adubos de origem vegetal, não são usados herbicidas. Colheita manual, fermentação alcoólica com 20-25 dias de maceração a temperaturas controladas entre 25-30°C. Passa 12 meses de amadurecimento em barricas de carvalho (1/3 novas).

Safra 2011. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.