



Reguengos Garrafeira dos Sócios

Região:

Alentejo

Tipo:

Tinto

Uva:

Aragonês, Trincadeira e Castelão.

Teor Alcoólico:

13%

Degustação:

Vinho de cor vermelho rubi intenso com aroma de frutas passas, especiarias, coco queimado e baunilha. No paladar é seco, encorpado, robusto, com boa acidez, taninos finos e abundantes, longo e equilibrado.

Acompanhamento:

Ideal para acompanhar carnes untuosas, carnes assadas ou grelhadas e queijos curados.

Amadurecimento:

Passa por fermentação a temperatura controlada de 28°C durante cerca de 8 dias, com remontagens temporizadas para melhor extração de cor e de taninos. O vinho passa por fermentação malolática (transformação do ácido málico em ácido láctico), etapa fundamental para garantir sua maciez. Depois permanece armazenado por mais 1 ano e é submetido a provas regulares. Somente os melhores lotes são separados para o Garrafeira dos Sócios, que posteriormente estagia mais 8 meses em meias pipas de carvalho português ou francês. Por fim é engarrafado e repousa mais 1 ano na adega antes de ser comercializado.

Safra 2007. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.