

4+



Julian Reynolds Reserva 2009

| | |
|---------------|--------|
| Safra | 2009 |
| Conteúdo | 750 ml |
| Tipo | Tinto |
| Classificação | Seco |

Composição

| | |
|----------------|------------------------------------------------------------------|
| Uva | Alicante Bouschet (40%), Trincadeira (40%) e Tour Nacional (20%) |
| Teor Alcoólico | 14% |
| Amadurecimento | 12 meses em barricas de carvalho francês. |

Terroir

| | |
|----------|----------|
| País | Portugal |
| Região | Alentejo |
| Vinicola | Reynolds |

Sommelier Wine

| | |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Visual | Rubi intenso. |
| Olfativo | Frutas vermelhas e negras maduras, com notas de especiarias, como pimenta, nuance balsâmica e to de baunilha. |
| Gustativo | Vivo, saboroso, elegante, com bom corpo e taninos estruturados e equilibrados com o vinho. |
| Harmonização | Angus ao poivre com batatas assadas, filé em crosta de ervas com polenta, coq au vin, risoto de funghi porcini, escalope com talharim na manteiga, tortellini de bacon com molho de queijo. |

Serviço

| | |
|------------------------|------------|
| Decantação | 30 minutos |
| Temperatura de Serviço | 16 °C |
| Estimativa de Guarda | 9 anos |

Anotações



Vinicola

Reynolds

Tamanho da Propriedade
40 hectares

wine
.com.br

Fale com a Wine
0800 602 9463

Link do Produto
wine.com.br/prod15859.html

Safra 2009. Jantar em 16/02/2017.