

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.