

FICHA TÉCNICA

RIO SOL GRAN RESERVA ALICANTE BOUSCHET



- Vale do São Francisco, Brasil.
- Tinto Seco.
- Alicante Bouschet.
- 18°C.
- 13% vol.
- Carnes vermelhas e preparações da gastronomia mediterrânea e oriental.

NOTAS DE PROVA

- Límpido.
- Rubi Intenso.
- Compotas de frutas vermelhas, com aromas de tabaco e especiarias.
- Imponente, com uma boca marcante, volumosa e elegante.

ENÓLOGO

Ricardo Henriques.

VINIFICAÇÃO

Esmagamento das uvas com desengace total, seguido de fermentação em cubas de inox, com leveduras selecionadas, na temperatura entre 25 a 28°C. O tempo de maceração é, em média, de duas semanas e as remontagens para extração de cor são delicadas. Após a fermentação malolática, estagia em barricas novas de carvalho francês. Antes do engarrafamento é realizada uma ligeira filtração.

MATURAÇÃO

9 meses em barrica carvalho francês.

ACIDEZ TOTAL

5.7.

PH

3.58.

AÇÚCAR

< 4 g/l.



GRANDE OURO
Concurso Mundial de
Bruxelas 2016



OURO
Concurso Vinhos e
Destilados do Brasil 2019



OURO
Grande Prova Vinhos
do Brasil 2019



OURO
9º Brazil Wine
Challenge 2018



OURO
Concurso Mundial de
Bruxelas - Etapa Brasil
2018



OURO
8º Brazil Wine
Challenge 2016



PRATA
Concurso Mundial de
Bruxelas - Etapa Brasil
2017



PROVA CEGA
Melhor em Prova
Cega: Revista Prazeres
da Mesa 2015



RECOMENDADO
Wine of Brazil Awards
2019

Safra 2018. Jantar em 28/09/2021. Carmel Gastrobar.