



Gloria Reynolds Cathedral 2004

Produtor: Julian & Carlos Reynolds

Enólogo: Nelson Martins

País / Região: Portugal / Alentejo

Terroir: Solos Litólicos de granitos e rochas afins. Encostas suaves com influência climática da Serra de Sao Mamede. A vinha localiza-se num cabeço da Herdade da Figueira de Cima e possui excelentes condições de drenagem, exposição solar e uma altitude 400m.

Castas: 80% Alicante Bouschet e 20% Trincadeira

Teor Alcoólico: 13,5%

Garrafas Produzidas: 2.000

AR: 2,2 gr/L

Acidez: 6,1 gr/L



Viticultura: Foco principal na qualidade da uva. Produção integrada com vários desbastes selectivos para reduzir o rendimento até 4.000kg/ha. Vindima nocturna e separada por castas.

Enologia: Fermentação dos bagos, limpos e por castas separadas e sem esmagar, em balseiros de carvalho francês Seguin Moreau, com temperatura controlada e durante um longo período. Leveduras próprias. Fermentação maloláctica em barricas Seguin Moreau por castas e tempos adequados a estas. Aplicação mínima de sulfitos. Mistura das castas, engarrafamento e estágio do vinho na garrafa pelo menos durante 12 anos, na herdade.

Notas de Prova:

Cor: Vermelho escuro com núcleo preto. **Aroma:** Chocolate negro, noz, menta, folhas de tabaco.

Na boca: Entrada limpa, leve e sedosa, com um final explosivo, complexo e persistente no seu aroma.

“O Gloria Cathedral 2004 é uma colheita antiga, um dos lotes de Gloria que mantenho na adega para um segundo lançamento após 12 anos” Julian Reynolds

Como servir: Melhora se aberto e decantado 30 minutos antes de servir. Deve ser servido a uma temperatura de 16°C a 18°C. *“O Gloria Cathedral 2004 é uma colheita antiga, um dos lotes de Gloria que mantenho na adega para um segundo lançamento após 12 anos” Julian Reynolds*

Logística: Disponível em garrafas de 750ml. Caixas de madeira de 3 unidades.

Alergénicos: Contém sulfitos em baixa proporção. Não contém alumina, lactose, crustáceos, nem frutos secos.

Ratings:

Robert Parker (Wine Advocate Magazine): 94 points.

....”muito impressionante agora que está mais maduro—e, neste caso, este amadurecimento é a chave para o sucesso”...A textura é excelente, sedoso e sensual. Se a fruta parece totalmente amadurecida, a estrutura ainda lhe confere energia.” Mark Squires, Wine Advocate.

Revista Grandes Escolhas. Luis Lopes. 18 pontos. *...”mostra bem o que é o estilo da casa: denso de cor, profundo, balsâmico, com leves tostados amparando a fruta madura, taninos de seda, muita especiaria, cedro, café. Requintado, diferente, um prazer.”*