

## Gloria Reynolds Tinto 2007

**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:** 50% Alicante Bouschet e 50%Trincadeira

**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Garrafas Produzidas:** 5.000

**AR:** 1 gr/L

**Acidez:** 5,8 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, durante 24 meses. Aplicação mínima de sulfitos. Mistura das castas, engarrafamento e estágio do vinho na garrafa durante 8 anos, na herdade.

**Sugestões:** Um vinho especial para grandes ocasiões e gastronomia de alta qualidade. Deve ser servido a uma temperatura de 16 °C a 18 °C

**Como servir:** Disponível em garrafas de 750ml Caixas de madeira de 1, 3 e 6 garrafas.

**Alergênicos:** Contém sulfitos em baixa proporção. Não contém algumina, lactose, crustáceos, nem frutos secos.

**Ratings:**

Robert Parker (Wine Advocate Magazine): 93 points.

Roger Voos (Wine Enthusiast Magazine): 94 points.

MEDALHA OURO Concurso de vinhos de Portugal.

