



REGUENGOS



REGUENGOS TRIFOLIUM

Grande Reserva

COLHEITA

2018

DENOMINAÇÃO

DOC Alentejo Grande Reserva

CASTAS

Antão Vaz (40%) - Arinto (30%) - Roupeiro (30%)

INTRODUÇÃO

Trevo tem origem no latim *Trifolium*. Há muitos séculos é considerada uma planta que augura bom presságio. Dela se diz que cada folha representa uma virtude, a fé, a esperança e o amor. A tradição relata o bom fortúnio daquele que encontrar um trevo de quatro folhas. Este vinho faz parte de um *Trifolium* de Quatro vinhos, cada um elaborado a partir de Três castas, ligados entre si, mas únicos ao mesmo tempo.

VINIFICAÇÃO

Após a seleção das uvas, nas vinhas dos nossos associados, procede-se à vindima manual. Na adega são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas, seguidas de maceração pelicular (mais ou menos 12h) de forma a extrair todos os compostos aromáticos da película. Posteriormente, as uvas são prensadas com proteções de oxidação donde é extraído o mosto lágrima que, após clarificação estática, arranca a fermentação em depósitos de inox a baixas temperaturas (15°/16°), sendo de seguida trasfegado para meias pipas de carvalho francês.

ESTÁGIO

Terminada a fermentação, o vinho passa por um processo de *bâtonnage* nas barricas, durante alguns meses, seguido de estágio até ao fim do inverno. Nessa altura é retirado das barricas, loteado e estabilizado, procedendo-se ao seu enchimento no início da primavera.

CONSUMO

Consumir enquanto jovem ou durante os próximos 2 a 5 anos.

GASTRONOMIA

Peixe assado no forno, pratos de bacalhau com notas balsâmicas e queijos de meia cura.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 13,5% vol.

Acidez total: 5,6 g/l

Açúcares redutores: 1,1 g/l

CÓDIGOS

EAN-13: 5601377003646

ITF-14: 15601377003643



NOTA DOS ENÓLOGOS: RUI VELADAS E TIAGO GARCIA

Vinho de aspeto cristalino, cor palha definida, aroma frutado com notas tropicais maduros, frutos secos e de mel, estruturado e untuoso num conjunto fresco, complexo, com final longo e persistente.

