



REGUENGOS

GARRAFEIRA DOS SÓCIOS

REGUENGOS GARRAFEIRA DOS SÓCIOS

Reserva TINTO

COLHEITA

2017

DENOMINAÇÃO

DOC Alentejo

CASTAS

Alicante Bouschet (65%) - Aragonez (20%) - Touriga Nacional (15%)

VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da vindima dos nossos associados são imediatamente desengaçadas e esmagadas. Com a adição de leveduras selecionadas inicia-se a fermentação a temperatura controlada (28°C). Durante este período é feita a maceração ou curtimenta, pelo processo de remontagem temporizada, de modo a haver uma maior extração de cor e taninos. A curtimenta dura cerca de 12 dias. Durante este período o vinho é submetido a provas regulares, sendo os melhores devidamente identificados e separados.

ESTÁGIO

Destes resultam dois lotes; o melhor dará origem à “Garrafeira dos Sócios” e segundo, à “Reserva”. A “Garrafeira dos Sócios” estagia cerca de 12 a 18 meses, dependendo da prova, em barricas de Carvalho Francês. Após estágio em madeira, o vinho é engarrafado e vai repousar em garrafa durante, pelo menos, um ano. Só depois será comercializado.

CONSUMO

As garrafas devem repousar deitadas, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (cerca de 12°C) com alguma humidade (75% de humidade relativa). Este vinho poderá ser consumido de imediato, ou se preferir, poderá deixá-lo estagiar 6 a 8 anos. Deverá ser consumido à temperatura de 16°C – 18°C.

GASTRONOMIA

Acompanha bem pratos de caça, carnes grelhadas ou assadas e queijos de cura.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 14,5% vol.

Acidez total: 5,5 g/l

pH: 3.60

Açúcares redutores: 1,5 g/l

CODES

EAN-13: 5601377000379



NOTA DO ENÓLOGO: Rui Veladas e Tiago Garcia

Vinho de aspeto cristalino, cor granada carregada, aroma complexo com notas de especiarias e compota de fruta preta, encorpado, com suaves taninos. Tem um prolongado final de prova onde são confirmados os aromas do nariz. Distingue-se pela elegância e harmonia associadas à robustez própria de um grande vinho.