VININOVA

Carlos Reynolds Tinto Biologico



KRAJ	Portugalia
MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
REGION	Alentejo
APELACJA	Alentejo VR
SZCZEP	Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Trincadeira
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino wegańskie
NAGRODY	Wines of Portugal Challenge złoto

Aromat:

Świeży aromat, pełen czarnych owoców.

Smak:

Na podniebieniu dobra koncentracja. Wyraźne smaki dojrzałych śliwek i wiśni. Miękkie garbniki zapewniają doskonałą równowagę wina. Długie eleganckie wykończenie.

Potrawy:

Burger, pasztety

Więcej informacji:

Piękny karminowy kolor.

Reynolds Wine Growers

REYNOLDS
Wine Growers

Reynolds Wine Growers jest rodzinną winnicą w regionie Alto Alentejo w Portugalii, gdzie pod kierownictwem enologa Nelsona Martinsa oraz właścicieli Juliana i Carlosa Reynoldsów powstaje wysokiej jakości wino. Rodzina Reynoldsów uprawia winogrona od ponad 150 lat. Stworzyli nowy portugalski szczep o nazwie Alicante Bouschet. Historia winnicy Reynolds sięga 1820 roku, kiedy angielski kupiec Thomas Reynolds przeniósł się do Portugalii widząc tu ogromny potencjał dla handlu winem. On i jego dwaj synowie osiedlili się w Porto, skąd zaopatrywali swój biznes w Londynie w produkty z Półwyspu Iberyjskiego. W 1838 r. ojciec i synowie otworzyli własną fabrykę korka w Alburquerque w Hiszpanii, gdzie spędzili kolejne 11 lat aż do powrotu do Portugalii w 1850 r. Rodzina osiadła w Estremoz w regionie Alentejo. Nabyli tu ziemie, które są nadal uprawiane przez rodzinę Reynoldsów. Winnice Reynoldsa leżą w niezwykle urokliwym miejscu, w samym środku wzgórz S. Mamede. Sceneria wypełniona jest błękitem nieba, wzgórzami, dębami i drzewami korkowymi, które tworzą przepiękny krajobraz. Obszar winnic o powierzchni 41 ha znajduje się na szczytach wzgórz zapewniających odpowiednie nawadnianie gleby i dużą ilość światła słonecznego. Gleba to głównie łupek. Pofałdowany teren zapewnia duże różnice temperatur pomiędzy dniem i nocą, co znacznie wspomaga proces dojrzewania winogron. Winiarnia została zbudowana na bazie starej stodoły, która niegdyś służyła jako stajnia dla zwierząt gospodarskich, a rekonstrukcja i renowacja została przeprowadzona z wielkim szacunkiem dla pierwotnej konstrukcji oraz szerokich kamiennych ścian, kasztanowych sufitów i łupkowych podłóg. To idealne środowisko do produkcji wysokiej jakości win o średniej temperaturze 20°C i stałym optymalnym poziomie wilgotności. Wina Reynoldsa są obecnie dostępne na wszystkich kontynentach i są serwowane w najbardziej dochodowych restauracjach na świecie. Ze względu na wysoką jakość winogron, wina Reynoldsa są praktycznie wolne od siarczynów, produkowane są z wysoką koncentracją owoców, przy zachowaniu najsurowszych norm higienicznych, co zapewnia doskonały potencjał przechowywania przez kilkadziesiąt lat. Portfolio Nelsona Martinsa jest regularnie nagradzane najwyższymi nagrodami i wyróżnieniami przez prestiżowe magazyny winiarskie jak np. Wine Enthusiast, Wine Advocat, Wine Spectator, Decanter.