

REGUENGO DO SOUZÃO

RESERVA TINTO | RED RESERVE 2017



MARCA BRAND	Reguengo do Souzão Reserva 2017
PRODUZIDO POR MADE BY	Casa Agrícola Fernandes de Moura, Lda. Monforte – Portugal.
PAÍS COUNTRY	Portugal
ANO DE COLHEITA HARVESTING YEAR	Setembro de 2017. Trincadeira dia 15 e Alicant Bouschet dia 30. <i>September 2017. Trincadeira on the 15th and Alicante Bouschet on the 30th.</i>
TIPO DE VINHO TYPE OF WINE	Tinto Red
CASTAS GRAPE VARIETIES	Aragonez – 10% e Alicant Bouschet – 90%
CLASSIFICAÇÃO CLASSIFICATION	Vinho Regional Alentejano <i>Regional Wine from Alentejo</i>
PRODUÇÃO PRODUCTION	Uvas obtidas em Produção Integrada. Vindima Manual com escolha criteriosa de cachos, transportada em caixas de 18 Kgs. <i>Grapes obtained in Integrated Production. Manual harvest with careful choice of bunches, transported in 18 kg boxes.</i>
CLIMA CLIMATE	Mediterrânico com alguma influência continental <i>Mediterranean with some continental influence</i>
SOLO SOIL	Vermelhos e pardos mediterrânicos <i>Mediterranean reds and browns</i>
TEOR ALCOÓLICO ALCOHOLIC STRENGTH	14,5 % vol.
VINIFICAÇÃO VINIFICATION	Curtimento clássica a temperatura controlada, com remontagens programadas e maceração pelicular pré fermentativa de 2 dias e pós fermentativa de 10 dias a 22° C, estagiou em barricas de carvalho Francês durante 12 meses, permanecendo ainda em estágio de garrafa até ao lançamento no mercado. <i>Classic tanning at controlled temperature, with programmed pumping over and pre-fermentative skin maceration for 2 days and post-fermentation for 10 days at 22° C, aged in French oak barrels for 12 months, remaining still in bottle stage until market launch.</i>
COR COLOR	Vermelho intenso, com tons acastanhados <i>Intense red, with brownish tones</i>
AROMA SCENT	Apresenta um conjunto harmonioso forte, fresco e intenso, entre a madeira, frutas em passa e algum mineral. <i>It presents a strong, fresh and intense harmonious set, between wood, raisin fruits and some mineral.</i>
BOCA MOUTH	Na boca revela-se fresco, bem evoluído e com firme estrutura, em que o estágio em madeira não dominou as castas, mas promoveu um conjunto complexo e de agradável degustação. <i>In the mouth it is fresh, well developed and with a firm structure, in which the aging in wood did not dominate the grape varieties, but promoted a complex and pleasant tasting set.</i>
NOTA GERAL GENERAL NOTE	Vinho singular e representante distinto, das terras e castas do alto Alentejo. <i>Produto natural, pelo que está sujeito a criar depósito.</i> <i>A unique wine and a distinguished representative of the lands and grape varieties of the upper Alentejo.</i> <i>Natural product, so it is subject to deposit.</i>

