



TERRENUS RESERVA 2011

O ENÓLOGO

Rui Reguinga iniciou a sua carreira como enólogo-estagiário, na região de Champagne em 1990. Em 2000 fundou a sua própria empresa a Rui Reguinga Enologia, Lda, e desde então Rui Reguinga é responsável por vários projectos e parcerias de sucesso em Portugal e no mundo. Depois de vários anos em consultorias nacionais e internacionais, hoje dedica uma paixão muito especial aos seus próprios vinhos e terroirs.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Fermentação em lagares e balseiro de carvalho. Maceração prolongada de 4 semanas. Fermentação maloláctica em barricas.

NOTAS DE PROVA

Cor granada escuro. Aroma muito intenso e complexo, notas de frutos pretos, aromas balsâmicos e especiados da barrica. Paladar com boa estrutura, taninos maduros e suaves, boa frescura, longa persistência.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

REGIÃO

Portalegre, Alentejo.

PRODUÇÃO TOTAL

2 000 Garrafas.

LONGEVIDADE PREVISTA

10 a 15 anos.

VINHA/TIPO DE SOLO

Condução tradicional em "taça".
Vinhas com idade superior a 90 anos.
Solos em xisto, com alguns
afloramentos graníticos.

CASTAS

Aragonês, Trincadeira, Grand Noir,
Alicante Bouschet e outras autóctones
(Vinhas Velhas).

ENVELHECIMENTO

Estágio de 20 meses em barricas
de Carvalho Francês Allier, e 14 meses
em garrafa.

ANÁLISES: Alcool (%) 14,8

Acidez Total (g/l) 5,2

Acidez Volátil (g/l) 0,61

RUI REGUINGA ENOLOGIA
Tel.: +351 243 592 049
Fax: +351 243 592 076
Telem.: +351 91 75 99 368



E-Mail: geral@ruireguinga.com
Zona Industrial Lote 81
2080 Almerim
Portugal
