



## TRIBUTO VINHO TINTO 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. Maceração prolongada de 4 semanas.

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi. Aroma de grande intensidade, complexo, notas de fruto vermelho maduro e amoras, toque balsâmico da barrica. Paladar equilibrado, muito elegante, boa acidez, final longo e agradável persistência.



---

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

---

#### REGIÃO

Almeirim, Ribatejo.

#### PRODUÇÃO TOTAL

2 000 Garrafas.

#### LONGEVIDADE PREVISTA

6 a 8 anos.

#### VINHA/TIPO DE SOLO

Condução em cordão unilateral.  
Franco - arenoso  
com muito calhau rolado.

#### CASTAS

Syrah (85%),  
Grenache (10%),  
Viogner (5%).

#### ENVELHECIMENTO

Estágio de 12 meses em barricas de  
Carvalho Francês Allier, e 6 meses em  
garrafa.

ANÁLISES: Alcool (%) 14,4

Acidez Total (g/l) 5,7

Acidez Volátil (g/l) 0,52

---

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 Almeirim  
Portugal

---