

Terrenus

REGIONAL ALENTEJANO, TINTO, 2005

O enólogo consultor resolveu fazer o seu próprio vinho. Começou pelo seu Ribatejo natal e por Portalegre. No Alto Alentejo e nas cotas altas de São Mamede descobriu 1,5 hectares de vinha velhas com Aragonez, Trincadeira, Grand Noir e Alicante Bouschet. No entanto, em 2005, o resultado não se compara ao fabuloso ano de estreia. Após estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, é apenas médio na densidade da cor granada, mas intenso na profundidade vegetal e seivosa, com evidências de mentas frescas e esteva. Alguma nota de couro antes da fruta de árvore como a cereja. Sente-se a mineralidade e os fumados. A boca é elegante, muito natural mas mediana na concentração, longa e com boa especialidade. Excelente segundo vinho.



Teor Alcoólico 13,7% vol. Temperatura Servir a 17º C. Produtor Rui Reguinga Enólogo Rui Reguinga Compra €11,50 na Enoteca, Porto Produção 4.000 g

87

