

Rui Reguinga Terrenus Reserva - Safra 2007**TERRENUS RESERVA 2007****Região:** Alentejo**Sub-Região:** Portalegre**Tipo de Solo:** Condução tradicional em “taça”. Vinhas com idade superior a 80 anos. Solos em xisto, com alguns afloramentos graníticos.**Castas:** Aragonês, Trincadeira, Grand Noir, Alicante Bouchet e outras (Vinhas Velhas).**Vinificação:** Vindima manual. Fermentação em cubas “tronco-cónicas”. Maceração prolongada de 4 semanas.**Envelhecimento:** Estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês Allier, e 10 meses em garrafa.**Análise de Laboratório:**

Teor alcoólico: 14,1%

Acidez total: 5,8

pH: 3,66

Acidez volátil: 0,52g/L

Guarda: 10 a 15 anos**Produção total:** 4.000 garrafas**Notas de degustação:** 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.