

# Terrenus - Reserva

## Vinho tinto 2015

<b>Região</b>	Alentejo
<b>Sub-Região</b>	Portalegre, Serra de S. Mamede.
<b>Vinha /Tipo de Solo</b>	Condução tradicional em "taça". Vinhas com idade superior a 90 anos. Solos em xisto, com alguns afloramentos graníticos.
<b>Castas</b>	Aragonez (20%), Trincadeira(20%), Grand Noir (20%), Alicante Bouschet (20%) e outras autóctones (Castelão, Alfrocheiro, Moreto, Baga) (20%).
<b>Vinificação</b>	Vindima manual. Fermentação em lagares e balseiro de carvalho. Maceração prolongada de 4 semanas. Fermentação maloláctica em barricas.
<b>Envelhecimento</b>	Estágio de 18 meses em barricas de Carvalho Francês Allier, e 12 meses em garrafa.
<b>Análises</b>	14,2 Teor alcoólico (%) 5,3 Acidez Total (g/L) 3,72 pH 0,73 Acidez volátil (g/L)
<b>Longevidade Prevista</b>	10 a 15 anos.
<b>Produção Total</b>	2 300
<b>Notas de Prova</b>	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.
<b>Produtor/Enólogo</b>	Rui Reguinga