



FABRE MONTMAYOU GRAN RESERVA TN & MALBEC 2009

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. Selecção de cachos e bagos. Fermentação em cubas inox com temperatura controlada a 28°C. Maceração prolongada de 4 semanas.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi escuro. Aroma de grande complexidade e intensidade; notas de fruto maduro; especiarias da barrica. Paladar estruturado, taninos maduros, final longo e persistente.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

REGIÃO

Mendoza - Luján de Cuyo, Argentina.

PRODUÇÃO TOTAL

6 000 Garrafas.

LONGEVIDADE PREVISTA

10 a 12 anos.

VINHA/TIPO DE SOLO

Condução em cordão bilateral. Vinhas velhas Malbec com cerca de 60 anos e vinha nova de Touriga Nacional. Solos de aluvião com detritos pedregosos.

CASTAS

Malbec (70%) &
Touriga Nacional (30%)

ENVELHECIMENTO

Estágio de 12 meses
em barricas de
Carvalho Francês Allier.

ANÁLISES: Alcool (%) 14,5

Acidez Total (g/l) 5,1

Acidez Volátil (g/l) 0,48

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
