



TRIBUTO VINHO TINTO 2012

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. Fermentação maloláctica em barricas (Tanoarias da Borgonha).

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, baixa produção por planta.

CASTAS

Syrah (80%),
Grenache (10%),
Mouvedre (5%), Viogner (5%).

ENVELHECIMENTO

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

ANÁLISES: Alcool (%) 14,5

Acidez Total (g/l) 5,5

Acidez Volátil (g/l) 0,70

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
