



REGUENGOS



REGUENGOS TRIFOLIUM

Grande Reserva

COLHEITA

2017

DENOMINAÇÃO

DOC Alentejo Grande Reserva

CASTAS

Alicante Bouschet (40%) - Aragonês (30%) - Trincadeira (30%)

INTRODUÇÃO

Trevo tem origem no latim, Trifolium. Há muitos séculos é considerada uma planta que augura bom presságio. Dela se diz que cada folha representa uma virtude, a fé, a esperança e o amor. A tradição relata o bom fortuneiro daquele que encontrar um trevo de quatro folhas. Este vinho faz parte de um Trifolium de Quatro vinhos, cada um elaborado a partir de Três castas, ligados entre si, mas únicos ao mesmo tempo.

VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da vindima dos nossos associados são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Com a adição de leveduras selecionadas inicia-se a fermentação a temperatura controlada (28°C). Durante este período é feita a maceração ou curtimenta, durante 15 dias.

ESTÁGIO

O vinho estagiou em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses.

CONSUMO

Consumir de imediato ou durante os próximos 6 a 8 anos. Deverá ser consumido à temperatura de 16°C.

GASTRONOMIA

Acompanha bem ensopado de Borrego, migas e outros pratos alentejanos de carne de Porco, caça, carnes vermelhas e queijos de cura ou meia cura.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 14,5% vol. Acidez total: 5,4 g/l Açúcares redutores: 1,3 g/l

CÓDIGOS

EAN-13: 5601377003639 ITF-14: 15601377003636



NOTA DOS ENÓLOGOS: RUI VELADAS E TIAGO GARCIA

Vinho de cor rubi, denso, profundo, com notas de fruta preta madura, especiarias e cacau. Termina longo, evoluindo muito bem ao longo da prova



REGUENGOS



REGUENGOS TRIFOLIUM

Grande Reserva

COLHEITA

2018

DENOMINAÇÃO

DOC Alentejo Grande Reserva

CASTAS

Antão Vaz (40%) - Arinto (30%) - Roupeiro (30%)

INTRODUÇÃO

Trevo tem origem no latim *Trifolium*. Há muitos séculos é considerada uma planta que augura bom presságio. Dela se diz que cada folha representa uma virtude, a fé, a esperança e o amor. A tradição relata o bom fortúnio daquele que encontrar um trevo de quatro folhas. Este vinho faz parte de um *Trifolium* de Quatro vinhos, cada um elaborado a partir de Três castas, ligados entre si, mas únicos ao mesmo tempo.

VINIFICAÇÃO

Após a seleção das uvas, nas vinhas dos nossos associados, procede-se à vindima manual. Na adega são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas, seguidas de maceração pelicular (mais ou menos 12h) de forma a extrair todos os compostos aromáticos da película. Posteriormente, as uvas são prensadas com proteções de oxidação donde é extraído o mosto lágrima que, após clarificação estática, arranxa a fermentação em depósitos de inox a baixas temperaturas (15°/16°), sendo de seguida trasfegado para meias pipas de carvalho francês.

ESTÁGIO

Terminada a fermentação, o vinho passa por um processo de *bâtonnage* nas barricas, durante alguns meses, seguido de estágio até ao fim do inverno. Nessa altura é retirado das barricas, loteado e estabilizado, procedendo-se ao seu enchimento no início da primavera.

CONSUMO

Consumir enquanto jovem ou durante os próximos 2 a 5 anos.

GASTRONOMIA

Peixe assado no forno, pratos de bacalhau com notas balsâmicas e queijos de meia cura.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 13,5% vol. Acidez total: 5,6 g/l Açúcares redutores: 1,1 g/l

CÓDIGOS

EAN-13: 5601377003646 ITF-14: 15601377003643



NOTA DOS ENÓLOGOS: RUI VELADAS E TIAGO GARCIA

Vinho de aspeto cristalino, cor palha definida, aroma frutado com notas tropicais maduros, frutos secos e de mel, estruturado e untuoso num conjunto fresco, complexo, com final longo e persistente.



REGUENGOS



REGUENGOS TRIFOLIUM ROSÉ

Grande Escolha

COLHEITA

2020

DENOMINAÇÃO

DOC Alentejo Grande Escolha

CASTAS

Aragonez (40%) - Touriga Nacional (30%) - Touriga Franca (30%)

INTRODUÇÃO

Trevo tem origem no latim, Trifolium. Há muitos séculos é considerada uma planta que augura bom presságio. Dela se diz que cada folha representa uma virtude, a fé, a esperança e o amor. A tradição relata o bom fortúnio daquele que encontrar um trevo de quatro folhas. Este vinho faz parte de um Trifolium de Quatro vinhos, cada um elaborado a partir de Três castas, ligados entre si, mas únicos ao mesmo tempo.

VINIFICAÇÃO

Após a seleção das uvas nas vinhas dos nossos associados, procede-se à vindima. Na adega são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas, seguidas de ligeira maceração pelicular de forma a extrair todos os compostos aromáticos da película.

ESTÁGIO

Posteriormente as uvas são prensadas com proteções de oxidação donde é extraído o mosto lagrima que após clarificação estática, arranca a fermentação em depósitos de inox a baixas temperaturas (15/16º) sendo de seguida trasfegado para barricas de carvalho francês onde termina a fermentação e permaneceu em estágio durante mais 6 meses.

CONSUMO

Consumir enquanto jovem ou durante os próximos 2 anos. Deverá ser servido à temperatura de 10-12.º.

GASTRONOMIA

Peixe grelhados, mariscos, sushi, pastas e saladas.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 12,5% vol. Acidez total: 5,9 g/l Açúcares redutores: 1,1 g/l

CÓDIGOS

EAN-13: 5601377003653

ITF-14: 15601377003650

NOTA DOS ENÓLOGOS: RUI VELADAS E TIAGO GARCIA

Vinho de aspeto cristalino, cor salmão definida, aroma frutado com notas de frutos vermelhos silvestres envolto em notas florais. Intenso, fresco e alguma complexidade com final de prova agradável e persistente.

