

HERDADE DO FREIXO

Established 1808

FREIXO FAMILY COLLECTION

TINTO 2015

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

SUB-REGIÃO

Redondo

CASTAS

Touriga Nacional 40%, Cabernet Sauvignon 40%, Petit Verdot 20%

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Ainda um ano antes da vindima e vinificação, as uvas das diferentes castas que compõem o Family Collection, foram devidamente selecionadas e acompanhadas de acordo com o objectivo enológico. Estas Uvas colhidas no seu estado ideal de maturação em caixas de 20 Kg foram vinificadas separadamente. Todo o processo foi efetuado por gravidade para as cubas de fermentação, e esta decorreu durante 20 dias com uma maceração prolongada que proporciona a este vinho características ímpares de fruta madura. O seu estagio de 14 meses em madeira francesa nova, confere-lhe uma grande amplitude aromática e um equilíbrio notável ao longo da sua longa vida. A maturação em garrafa decorre durante mais de 8 meses.

CONSUMO E LONGEVIDADE

Temperatura ideal de consumo a 16°C. Acompanha pratos de carne e peixe confecionado da cozinha tradicional mediterrânica, pratos de caça, queijos e cozinha vegetariana com intensidade aromática. A particular frescura e elegância deste lote, confere-lhe também características ideais para acompanhar delicados pratos de fusão. Vinho de guarda, com elevado potencial de envelhecimento.

NOTAS DO ENÓLOGO

Notas de cor rubi e intensidade aromática a fruta madura, com uma leve nota mentolada, que torna o seu conjunto elegante e harmonioso. A excelente estrutura e o equilíbrio entre os seus finos taninos e a acidez, garantem-lhe personalidade e uma longa vida. Final longo e mineral. A concentração e delicadeza são as suas notas de luxo. Vinho que merece uma prova atenta, sem pressas.

A VINDIMA DE 2015

Pela primeira vez na Herdade do Freixo foram colhidas uvas brancas. A vindima iniciou-se no início de Setembro pela casta Alvarinho, seguida das castas Sauvignon blanc e Arinto, e decorreu com tempo seco. Nas castas brancas, o relativo conforto hídrico permitido às videiras, originou uvas moderadamente alcoólicas, mas frescas e de grande intensidade aromática. As castas tintas foram colhidas de seguida e o stress hídrico moderado que lhes foi imposto durante a maturação, associado à monda de cachos efetuada ao início do pintor, originou uvas de elevada qualidade, muito concentradas e de grande equilíbrio açúcares/ácidos.

ENÓLOGO

Pedro de Vasconcellos
e Souza

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 14,5 %
Açúcares redutores: 0,6
Acidez Total: 5,8
PH: 3,77

QUANTIDADE PRODUZIDA

13 700 garrafas

