

HERDADE DO FREIXO

Established 1808

FREIXO RESERVA

TINTO 2016

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

SUB-REGIÃO

Redondo

CASTAS

Touriga Nacional 40%, Cabernet Sauvignon 40% e Alicante Bouschet 20%

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas das diferentes variedades seleccionadas são colhidas de acordo com o seu ideal estado de maturação, em caixas de 20 Kg e imediatamente vinificadas. Desengaçadas e transportadas por gravidade para as cubas de fermentação, esta decorre com temperaturas moderadas durante 20 dias com uma maceração prolongada que proporciona a este vinho uma extrema complexidade aromática. O seu estágio de 12 meses em madeira francesa nova, confere-lhe uma complexidade e uma elegância notável. 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 da cozinha tradicional portuguesa e também apresenta características de frescura e elegância ideais para ser combinado com pratos de fusão. Vinho de guarda, com bom potencial de envelhecimento.

NOTAS DO ENÓLOGO

De cor rubi profunda. O seu aroma revela nota terrosa e fruta vermelha amadurecida com amplitude. Na boca somos surpreendidos pela sua frescura e taninos redondos. Perfil alegre, complexo e com um final de classe e prolongamento. Vinho sedoso e com grande aptidão gastronómica.



EQUIPA DE ENOLOGIA

Diogo Lopes
Xabier Kamio
Ana Encarnação

ASSISTENTE ENOLOGIA

Dina Cartaxo

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 14%
Açúcares redutores: 0,5
Acidez Total: 5,5
PH: 3,7

QUANTIDADE PRODUZIDA

40 000 garrafas