

HERDADE do FREIXO

Established 1808

FREIXO RESERVA

TINTO 2019

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

SUB-REGIÃO

Redondo

CASTAS

Touriga Nacional 40%, Alicante Bouschet 35%, Cabernet Sauvignon 25%,

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 troncocónicas de fermentação. Após a maceração pelicular, para extracção, a fermentação das diferentes castas decorre separadamente, com temperaturas moderadas durante cerca de 10 dias. O seu estágio de 12 meses em barrica nova, confere-lhe uma complexidade e uma elegância notável. O lote é finalizado após o estágio em madeira. A maturação em garrafa decorre durante um mínimo de 10- 12 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 elevado potencial de envelhecimento. Grande aptidão gastronómica.

NOTAS DO ENÓLOGO

De cor rubi profunda. O seu aroma revela notas terrosas e de frutos vermelhos frescos, com amplitude. Na boca predominam notas de bagas do bosque acabadas de colher, complexadas com notas de pimenta e especiarias. Somos surpreendidos pela sua densidade, frescura e taninos afinados. Perfil complexo, com um final sedoso e elegante.



EQUIPA DE ENOLOGIA

Diogo Lopes

ASSISTENTE ENOLOGIA

Dina Cartaxo

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 14%

Açúcares redutores: 0,7

Acidez Total: 5,1

PH: 3,8

QUANTIDADE PRODUZIDA

21 000 garrafas