

# HERDADE DO FREIXO

Established 1808

## FREIXO TERROIR

BRANCO 2017

### DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### SUB-REGIÃO

Redondo

### CASTAS

Arinto 40%, Sauvignon Blanc 40% e Alvarinho 20%

### VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas de Arinto, Sauvignon Blanc e Alvarinho foram colhidas durante o período fresco das manhãs da encosta da Serra d'Ossa. Após o desengaço e prensagem, a fermentação decorre individualmente para cada casta a baixas temperaturas e 30% do lote em barricas de carvalho francês de segunda utilização, com battonage durante 2 meses. O processo de fermentação e estágio ocorre numa cave subterrânea sob ótimas condições de humidade e temperatura, onde o lote é elaborado, filtrado e engarrafado jovem, de forma a manter toda a fruta e frescura.

### CONSUMO E LONGEVIDADE

Temperatura ideal de consumo a 8 °C. Ideal a acompanhar pratos de peixe fresco, sushi e sashimi, saladas, carnes brancas e carnes vermelhas grelhadas.

### NOTAS DO ENÓLOGO

Aroma suave, com notas de fruta branca (pêra) e damascos secos. Cor amarela brilhante. Na boca, sensação volumosa, com frescura, são os alicerces deste blend do Freixo



### ENÓLOGO

Xabier Kamio

### ASSISTENTE ENOLOGIA

Dina Cartaxo

### ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 13,5 %  
Açúcares redutores: 2,1  
Acidez Total: 5,5  
PH: 3,45

### QUANTIDADE PRODUZIDA

6 600 garrafas