

HERDADE DO FREIXO

Established 1808

FREIXO RESERVA

BRANCO 2022

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

SUB-REGIÃO

Redondo

CASTAS

Arinto 40%, Alvarinho 30%, Chardonnay 20% e Riesling 10%

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas deste blend premium foram colhidas durante o período fresco das manhãs da encosta da Serra d'Ossa; Maceraram 24 horas antes de serem desengaçadas e prensadas. A fermentação decorre individualmente para cada casta a baixas temperaturas, seguindo-se um estágio de 4 meses com batonnage em barricas novas de carvalho francês. Após estágio em cave subterrânea sob ótimas condições de humidade e temperatura, o lote é finalizado, filtrado e engarrafado jovem, de forma a manter toda a fruta e fresca. Segue-se um estágio de 24 meses em garrafa.

CONSUMO E LONGEVIDADE

Temperatura ideal de consumo a 10°C e grande versatilidade gastronómica. Tanto acompanha pratos de peixe fresco, sushi e saladas, como brilha a acompanhar caça, pratos tradicionais de carnes e cozinha oriental repleta de especiarias e intensidade de aromas e sabor.

NOTAS DO ENÓLOGO

Cor citrina, aromas de frutos brancos e vegetais, com ligeiro fumado e alguma tosta de pão. Boca ampla e complexidade da boa maturação do Alvarinho e fresca vibrante do Arinto. Final persistente.

EQUIPA DE ENOLOGIA

Diogo Lopes

ASSISTENTE ENOLOGIA

Dina Cartaxo

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 13,5 %

Açúcares reductores: 0,4

Acidez Total: 5,7

PH: 3,37

QUANTIDADE PRODUZIDA

19 885 garrafas 0,75

200 garrafas 1,5L

