

HERDADE DO FREIXO

Established 1808

ART HERDADE DO FREIXO

TINTO 2016

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

SUB-REGIÃO

Redondo

CASTAS

Petit Verdot 50%, Touriga Nacional 40%, Alicante Bouschet 10%

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO.

Para este vinho, utilizamos as melhores uvas da Herdade do Freixo, que são vindimadas no seu ponto ideal de maturação, de total equilíbrio entre o açúcar, a acidez e o sabor. As uvas de Petit Verdot provém da vinha mais exposta a Norte, trazendo um aporte extra de frescura e elegância para o blend. Após a vindima em caixas de 20 Kg, as castas são vinificadas separadamente. Todo o processo é efetuado por gravidade para as cubas de fermentação tronco-cónicas com temperatura controlada, pisa mecânica 2 a 3 vezes por dia, tudo de uma forma muito suave. Após o estágio de 14 meses em barricas novas de 500L de carvalho francês de tosta suave, para preservar as notas mais delicadas da fruta de qualidade, seguiu-se uma maturação em garrafa durante mais de 3 anos.

CONSUMO E LONGEVIDADE

Temperatura ideal de consumo a 16°C. A particular frescura e elegância deste lote, confere-lhe características ideais para acompanhar delicados pratos de fusão e cozinha mediterrânica onde brilham os sabores mais naturais e genuínos dos ingredientes. Adequado também para acompanhar queijos e sobremesas doces, num consumo lento, no final das refeições.

NOTAS DO ENÓLOGO

Cor rubi. Aroma muito rico e complexo com notas de frutos do bosque, especiarias e bergamota. Muito estruturado na boca, com imensas camadas de complexidade. Os taninos são firmes, mas afinados e sedosos. Tudo com enorme elegância e finesse. Termina longo e mineral. Vinho de guarda, com elevado potencial de envelhecimento.

EQUIPA DE ENOLOGIA

Diogo Lopes
Xabier Kamio

ASSISTENTE ENOLOGIA

Dina Cartaxo

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 14 %
Açúcares redutores: 0,6
Acidez Total: 5,0
PH: 3,66

QUANTIDADE PRODUZIDA

3 300 garrafas

