

HERDADE DO FREIXO

Established 1808

FREIXO

SAUVIGNON BLANC 2023

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

SUB-REGIÃO

Redondo

CASTA

Sauvignon Blanc 100%

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Plantado num *terroir* preciso na Herdade do Freixo, onde predominam os ventos frescos da Serra d'Ossa, permite uma maturação lenta e suave salvaguardando todo o potencial aromático do Sauvignon Blanc. Após o desengace geral e uma ligeira prensagem, o mosto escorre por gravidade para as cubas em inox onde fermenta a baixa temperatura. Filtrado e engarrafado jovem, permite descobrir ao longo da prova, pouco a pouco, a sua tímida e grande personalidade da casta Sauvignon Blanc.

CONSUMO E LONGEVIDADE

Temperatura ideal de consumo a 10°C. Acompanha pratos de peixe fresco, saladas, mariscos, carnes brancas e cozinha oriental. Também combinado com sushi e gastronomia vegetariana, harmoniza os aromas e sabores de uma forma complementar e equilibrada.

NOTAS DO ENÓLOGO

De cor amarela e esverdeada. Paleta de aromas onde podemos descobrir flor de jasmim, lima, maçã verde e erva fresca. Na boca é refrescante e vibrante. Final longo e elegante.

EQUIPA DE ENOLOGIA

Diogo Lopes

ASSISTENTE ENOLOGIA

Dina Cartaxo

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 12,5 %

Açúcares redutores: 0,3

Acidez Total: 6,7

PH: 3,19

QUANTIDADE PRODUZIDA

27 500 garrafas

