

HERDADE DO FREIXO

Established 1808

FREIXO SPECIAL EDITION

RIESLING 2021

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

SUB-REGIÃO

Redondo

CASTA

Riesling 100%

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vinho produzido exclusivamente com a casta alemã Riesling, numa vinha maioritariamente de solo granítico numa suave encosta. Vindima manual com selecção das melhores uvas. Após uma fermentação lenta a baixa temperatura para manter toda a carga aromática, estagiou em inox para preservar a frescura e as notas mais delicadas, com batonnage durante 5 meses. O estágio prolongado em garrafa de mínimo de 12 meses potencia a complexidade e a elegância.

CONSUMO E LONGEVIDADE

Temperatura ideal de consumo a 10 °C. Acompanha pratos de peixe fresco, mariscos, sushi e sashimi, saladas, carnes brancas, carnes vermelhas grelhadas, pastas e risottos.; Complementa pratos delicados de fusão. Um vinho branco com potencial de guarda, que ganha complexidade e finesse com a evolução em garrafa.

NOTAS DO ENÓLOGO

O Riesling é uma das castas mais originais do mundo, aqui num ambiente especial influenciado pela Serra d'osso exprime-se com ainda mais originalidade, com notas florais de flores brancas, fruta exótica e algum damasco. Na boca tem uma acidez vibrante, que lhe confere tensão, tudo em harmonia. Final muito elegante e intenso, com uma nota mineral a surgir.



EQUIPA DE ENOLOGIA

Diogo Lopes

ASSISTENTE DE ENOLOGIA

Dina Cartaxo

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 13,0 %

Açúcares reductores: 0,4

Acidez Total: 6,5

PH: 3,19

QUANTIDADE PRODUZIDA

3 467 garrafas 0,75 cl