

# HERDADE DO FREIXO

Established 1808

## FREIXO RESERVA

TINTO 2014

### DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### SUB-REGIÃO

Redondo

### CASTAS

Touriga Nacional 40%, Cabernet Sauvignon 40% e Alicante Bouschet 20%

### VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas das diferentes variedades seleccionadas são colhidas de acordo com o seu ideal estado de maturação, em caixas de 20 Kg e imediatamente vinificadas. Desengaçadas e transportadas por gravidade para as cubas de fermentação, esta decorre com temperaturas moderadas durante 20 dias com uma maceração prolongada que proporciona a este vinho uma extrema complexidade aromática. O seu estágio de 12 meses em madeira francesa nova, confere-lhe uma complexidade e uma elegância notável. A maturação em garrafa decorre durante mais de 6 meses.

### CONSUMO E LONGEVIDADE

Temperatura ideal de consumo a 16°C; Acompanha pratos de carne e peixe da cozinha tradicional portuguesa e também apresenta características de frescura e elegância ideais para ser combinado com pratos de fusão. Vinho de guarda, com bom potencial de envelhecimento.

### NOTAS DO ENÓLOGO

De cor rubi profunda. Na boca surgem frutos vermelhos amadurecidos, nomeadamente a cereja e amora, e somos surpreendidos pela sua frescura e os taninos redondos. Longo e elegante são as suas notas finais.

### A VINDIMA DE 2014

Durante a segunda e terceira semanas de Setembro de 2014, foi efectuada a vindima das castas tintas existentes na Herdade do Freixo. A colheita iniciou-se pela Touriga Nacional e terminou com a Petit Verdot, passando pela Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon. Os dias quentes associados a noites frescas, permitiram uma vindima de elevada qualidade. Para tal, contribuiu também a excelente relação folhas/frutos, o stress hídrico moderado e o excepcional microclima dos cachos nestas vinhas, no segundo ano de poda. Obtiveram-se vinhos de elevada concentração fenólica, mas equilibrados em termos de álcool/acidez.



### ENÓLOGO

Pedro de Vasconcellos e Souza

### ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 14,5 %  
Açúcares redutores: 0,2  
Acidez Total: 5,8  
PH: 3,61

### QUANTIDADE PRODUZIDA

33 300 garrafas