

HERDADE DO FREIXO

Established 1808

FREIXO RESERVA

BRANCO 2015

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

SUB-REGIÃO

Redondo

CASTAS

Sauvignon Blanc 40%, Alvarinho 35% e Arinto 25%

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas de Alvarinho, Arinto e Sauvignon Blanc 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 e 2/3 do lote em barricas novas de carvalho francês. Após um longo amadurecimento do vinho de 4 meses com batonnage numa cave subterrânea sob ótimas condições de humidade e temperatura, o lote é elaborado, filtrado e engarrafado jovem, de forma a manter toda a fruta e frescura.

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 do Sauvignon Blanc, ligeiro fumado e alguma tosta de pão. Boca ampla e complexidade da boa maturação do Alvarinho e frescura vibrante do Arinto. Final persistente.

A VINDIMA DE 2015

Pela primeira vez na Herdade do Freixo foram colhidas uvas brancas. A vindima iniciou-se no início de Setembro pela casta Alvarinho, seguida da Sauvignon blanc e Arinto e decorreu com tempo seco. Nas castas brancas, o relativo conforto hídrico permitido às videiras, originou uvas moderadamente alcoólicas, mas frescas e de grande intensidade aromática. As castas tintas foram colhidas de seguida e o stress hídrico moderado que lhes foi imposto durante a maturação, associado à monda de cachos efectuada ao início do pintor, originou uvas de elevada qualidade, muito concentradas e de grande equilíbrio açúcares/ácidos.



ENÓLOGO

Pedro de Vasconcellos e Souza

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 13.5%

Açúcares redutores: 0,5

Acidez Total: 5.5

PH: 3,27

QUANTIDADE PRODUZIDA

6 600 garrafas