

# HERDADE DO FREIXO

Established 1808

## FREIXO FAMILY COLLECTION

TINTO 2014

### DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### SUB-REGIÃO

Redondo

### CASTAS

Touriga Nacional 35%, Cabernet Sauvignon 35%, Petit Verdot 25% e Alicante Bouschet 5%

### VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Ainda um ano antes da vindima e vinificação, as uvas das diferentes castas que compõem o Family Collection, foram devidamente selecionadas e acompanhadas de acordo com o objectivo enológico. Estas Uvas colhidas no seu estado ideal de maturação em caixas de 20 Kg foram vinificadas separadamente. Todo o processo foi efetuado por gravidade para as cubas de fermentação, e esta decorreu durante 20 dias com uma maceração prolongada que proporciona a este vinho características ímpares de fruta madura. O seu estagio de 14 meses em madeira francesa nova, confere-lhe uma grande amplitude aromática e um equilíbrio notável ao longo da sua longa vida. A maturação em garrafa decorre durante mais de 8 meses.

### CONSUMO E LONGEVIDADE

Temperatura ideal de consumo a 16°C. Acompanha pratos de carne e peixe confecionado da cozinha tradicional mediterrânica, pratos de caça, queijos e cozinha vegetariana com intensidade aromática. A particular frescura e elegância deste lote, confere-lhe também características ideais para acompanhar delicados pratos de fusão. Vinho de guarda, com elevado potencial de envelhecimento.

### NOTAS DO ENÓLOGO

Notas de cor rubi e intensidade aromática a fruta madura com ligeira tosta, que torna o seu conjunto muito elegante e harmonioso. Na boca é volumoso, com notas de pimenta e fruta madura. Os taninos macios e firmes garantem-lhe personalidade e uma longa vida. Vinho que merece uma prova atenta, sem pressas.

### 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

6 600 garrafas