

HERDADE DO FREIXO

Established 1808

FREIXO RESERVA

BRANCO 2017

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

SUB-REGIÃO

Redondo

CASTAS

Arinto 40%, Alvarinho 40% e Sauvignon Blanc 20%

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.



ENÓLOGO

Xabier Kamio

ASSISTENTE ENOLOGIA

Dina Cartaxo

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 13,5 %
Açúcares redutores: 0,9
Acidez Total: 5,9
PH: 3,23

QUANTIDADE PRODUZIDA

20 000 garrafas