

# HERDADE DO FREIXO

Established 1808

## FREIXO

ALVARINHO 2018

### DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### SUB-REGIÃO

Redondo

### CASTA

Alvarinho 100%

### VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Plantado num Terroir preciso na Herdade do Freixo, onde predominam os ventos frescos da Serra d'Ossa, permite uma maturação lenta e suave salvaguardando todo o potencial aromático do Alvarinho. Após o desengace geral e uma ligeira prensagem, o mosto escorre por gravidade para as cubas em inox onde fermenta a baixa temperatura. Segue-se um estágio de 2 meses, com battonage em madeira, seguido de engarrafamento e maturação em garrafa durante 3 meses adicionais, até o lote estar harmonizado.

### CONSUMO E LONGEVIDADE

Temperatura ideal de consumo a 10°C. Acompanha pratos tradicionais de peixe, mariscos, carnes vermelhas, assados e cozinha oriental. Também combinado com gastronomia vegetariana, harmoniza os aromas e sabores de uma forma complementar e equilibrada.

### NOTAS DO ENÓLOGO

Aroma marcado pela sua mineralidade. Notas suaves herbáceas e de especiarias. Fruta madura com um toque de cedro, folha de tabaco e de fruta cristalizada. Na boca é meloso e surgem notas tropicais, mas com um final seco. Brilha de amplitude e persistência.

### EQUIPA DE ENOLOGIA

Diogo Lopes  
Xabier Kamio  
Ana Encarnação

### ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 13 %  
Açúcares redutores: 1,3  
Acidez Total: 6,7  
PH: 3,2

### QUANTIDADE PRODUZIDA

6 666 garrafas

### ASSISTENTE ENOLOGIA

Dina Cartaxo

