

HERDADE DO FREIXO

Established 1808

FREIXO TERROIR

TINTO 2015

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

SUB-REGIÃO

Redondo

CASTAS

Alicante Bouschet 40%, Touriga Nacional 30%, Cabernet Sauvignon 30%

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, onde decorre a fermentação com temperaturas moderadas durante aproximadamente 10 dias. O seu estágio parcial de 70% do lote durante 12 meses em madeira francesa e americana, confere-lhe complexidade e elegância, mantendo a presença de notas de fruta fresca.

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, pastas italianas e cozinha oriental. Vinho ideal para consumo jovem, mas também com bom potencial de envelhecimento.

NOTAS DO ENÓLOGO

Vinho de cor rubi, com uma boa concentração, com aromas a ameixa preta e frutos vermelhos maduros. Na boca tem grande amplitude e precisão. Apresenta uma boa estrutura, taninos suaves, macios e uma frescura sedutora que lhe confere boa longitude. Vinho elegante e com boa aptidão gastronómica.

A VINDIMA DE 2015

A vindima iniciou-se no início de Setembro pela casta Alvarinho, seguida das castas 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 efetuada ao início do pintor, originou uvas de elevada qualidade, muito concentradas e de grande equilíbrio açúcares/ácidos.



ENÓLOGO

Xabier Kamio

ASSISTENTE ENOLOGIA

Dina Cartaxo

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 14%

Açúcares redutores: 0,9

Acidez Total: 5,6

PH: 3,72

QUANTIDADE PRODUZIDA

12 000 garrafas