

HERDADE DO FREIXO

Established 1808

FREIXO TERROIR

BRANCO 2018

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

SUB-REGIÃO

Redondo

CASTAS

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

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas de Arinto, Sauvignon Blanc e Alvarinho foram colhidas durante o período fresco das manhãs da encosta da Serra d'Ossa. Após o desengajo e prensagem, a fermentação decorre a baixas temperaturas e 30% do lote em barricas de carvalho francês de segunda utilização, com battonage durante 2 meses. O processo de fermentação e estágio ocorre numa cave subterrânea sob ótimas condições de humidade e temperatura, onde 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 8 °C. Ideal a acompanhar pratos de peixe fresco, sushi e sashimi, saladas, carnes brancas e carnes vermelhas grelhadas.

NOTAS DO ENÓLOGO

Aroma suave, com notas de fruta branca (pêra) e damascos frescos. Cor amarela brilhante. Na boca, sensação volumosa, com frescura, são os alicerces deste blend do Freixo

EQUIPA DE ENOLOGIA

Diogo Lopes
Xabier Kamio

ASSISTENTE ENOLOGIA

Dina Cartaxo

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 13%
Açúcares redutores: 0,4
Acidez Total: 6,3
PH: 3,36

QUANTIDADE PRODUZIDA

13 333 garrafas

