

# HERDADE DO FREIXO

Established 1808

## FREIXO RESERVA

TINTO 2016

### DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### SUB-REGIÃO

Redondo

### CASTAS

Touriga Nacional 40%, Cabernet Sauvignon 40% e Alicante Bouschet 20%

### 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, esta decorre com temperaturas moderadas durante 20 dias com uma maceração prolongada que proporciona a este vinho uma extrema complexidade aromática. O seu estágio de 12 meses em madeira francesa nova, confere-lhe uma complexidade e uma elegância notável. A maturação em garrafa decorre durante mais de 6 meses.

### 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. Vinho de guarda, com bom potencial de envelhecimento.

### NOTAS DO ENÓLOGO

De cor rubi profunda. O seu aroma revela nota terrosa e fruta vermelha amadurecida com amplitude. Na boca somos surpreendidos pela sua frescura e taninos redondos. Perfil alegre, complexo e com um final de classe e prolongamento. Vinho sedoso e com grande aptidão gastronómica.

### A VINDIMA DE 2016

Pela primeira vez na Herdade do Freixo foram colhidas uvas brancas. 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

### ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 14%  
Açúcares redutores: 0,9  
Acidez Total: 5,5  
PH: 3,72

### QUANTIDADE PRODUZIDA

40 000 garrafas

### ASSISTENTE ENOLOGIA

Dina Cartaxo

