

HERDADE DO FREIXO

Established 1808

FREIXO RESERVA

BRANCO 2018

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 a casta Arinto (40% do lote) em barricas novas de carvalho francês, com estágio de 4 meses com battonnage. Após estágio em cave subterrânea sob ótimas condições de humidade e temperatura, o lote é finalizado, filtrado e engarrafado jovem, de forma a manter toda a fruta e frescura Segue-se um estágio de 6 meses em garrafa.

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.



EQUIPA DE ENOLOGIA

Diogo Lopes
Xabier Kamio

ASSISTENTE ENOLOGIA

Dina Cartaxo

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 13,5 %
Açúcares redutores: 0,4
Acidez Total: 6,5
PH: 3,34

QUANTIDADE PRODUZIDA

26 000 garrafas