

HERDADE DO FREIXO

Established 1808

FREIXO SPECIAL EDITION

PETITE SIRAH 2019

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

SUB-REGIÃO

Redondo

CASTAS

Petite Sirah 100%

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vinha de várzea, com micro clima mais fresco do que o da região e solo predominantemente de origem xistosa.

As uvas são vindimadas no seu estado ideal de maturação em caixas de 20 Kg. Todo o processo decorre por gravidade para as cubas de fermentação tronco-cónicas de inox com temperatura controlada e remontagem com pisadores mecânicos. A fermentação decorre durante 10 dias com uma extracção controlada de modo a retirar o melhor do mosto desta casta, proporcionando a este vinho características de intensa fruta de qualidade. Segue-se um estágio em barricas novas de carvalho francês durante 12 meses, que lhe confere estrutura e equilíbrio.

CONSUMO E LONGEVIDADE

Temperatura ideal de consumo a 16°C. Acompanha pratos de cozinha tradicional mediterrânica, pratos de caça, queijos, cozinha vegetariana com intensidade aromática e pratos de fusão. Vinho de guarda, com elevado potencial de envelhecimento.

NOTAS DO ENÓLOGO

Cor ruby profunda. Aroma muito intenso a frutos negros e a bagas silvestres. Ligeira nota tostada de barrica de grande qualidade. Boca muito intensa com taninos de veludo, boa acidez e longo final. Rico e com diferentes camadas de prova.



EQUIPA DE ENOLOGIA

Diogo Lopes

ASSISTENTE ENOLOGIA

Dina Cartaxo

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 14,5 %

Açúcares redutores: 0,6

Acidez Total: 5,2

PH: 3,62

QUANTIDADE PRODUZIDA

3 486 garrafas