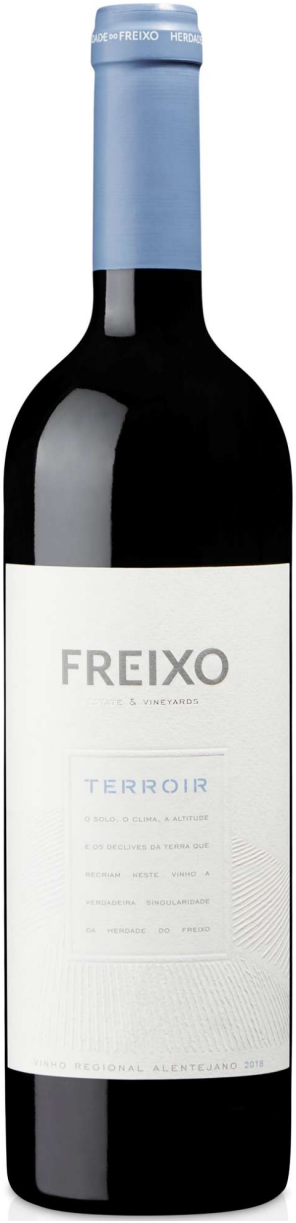
HERDADE DO FREIXO

Established 1808

FREIXO TERROIR

TINTO 2021



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 9 meses em barrica 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.

EQUIPA DE ENOLOGIA
Diogo Lopes

ASSISTENTE ENOLOGIA
Dina Cartaxo

ANÁLISE QUÍMICA
Álcool: 13,5 %
Açucares redutores: 1,5
Acidez Total: 4,8
PH: 3,68

QUANTIDADE PRODUZIDA
23 625 garrafas