

HERDADE DO FREIXO

Established 1808

FREIXO TERROIR

ROSÉ 2023

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

SUB-REGIÃO

Redondo

CASTAS

Touriga Nacional 100%

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vindima manual, seleccionada para caixas de 18 kg.

Desengace total, ligeira prensagem com aproveitamento da lágrima escorrida (tête de cuvée). Decantação estática a frio, seguida de fermentação em cubas de inox à temperatura de 12-14°C. Estágio posterior em cubas de inox até ao engarrafamento.

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

Cor salmão leve. Aroma a flores brancas, framboesa e alperce. Muito elegante na boca, com a fruta a manifestar-se. Na boca é longo, fumado e refrescante.



EQUIPA DE ENOLOGIA

Diogo Lopes

ASSISTENTE ENOLOGIA

Dina Cartaxo

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 13 %

Açúcares reductores: 0,3

Acidez Total: 4,7

PH: 3,50

QUANTIDADE PRODUZIDA

3 333 garrafas