

# HERDADE DO FREIXO

Established 1808

## FREIXO TERROIR

BRANCO 2023

### DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### SUB-REGIÃO

Redondo

### CASTAS

Arinto 30%, Alvarinho 30%; Riesling 20%

### VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas de Arinto, Sauvignon Blanc, Alvarinho e Chardonnay foram colhidas durante o período fresco das manhãs da encosta da Serra d'Ossa. Após o desengajo e prensagem, a fermentação decorre a baixas temperaturas e 30% do lote em barricas de carvalho francês de segunda utilização, com battonage durante 2 meses. O processo de fermentação e estágio ocorre numa cave subterrânea em ótimas condições de humidade e temperatura, onde o lote é elaborado, filtrado e engarrafado jovem, de forma a manter toda a fruta e frescura.

### 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

Aroma intenso a flor de laranjeira, toranja e ananás em calda; Boa persistência na boca com untuosidade, equilibrada por uma refrescante acidez, terminando com mineralidade. Aroma suave, com notas de fruta branca (pêra) e damascos frescos.

### EQUIPA DE ENOLOGIA

Diogo Lopes

### ASSISTENTE ENOLOGIA

Dina Cartaxo

### ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 13 %

Açúcares redutores: 0,5

Acidez Total: 5,8

PH: 3,3

### QUANTIDADE PRODUZIDA

17 000 garrafas

