

HERDADE DO FREIXO

Established 1808

FREIXO FAMILY COLLECTION

TINTO 2018

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

SUB-REGIÃO

Redondo

CASTAS

Touriga Nacional 40%, Cabernet Sauvignon 25%, Petit Verdot 20%, 15% Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Ainda um ano antes da vindima e vinificação, as uvas das diferentes castas que compõem o Family Collection, foram devidamente selecionadas e acompanhadas de acordo com o objectivo enológico. Estas Uvas colhidas no seu estado ideal de maturação em caixas de 20 Kg foram vinificadas separadamente. Todo o processo foi efetuado por gravidade para as cubas de fermentação, e esta decorreu durante 20 dias com uma maceração prolongada que proporciona a este vinho características impares de fruta madura. O seu estagio de 14 meses em madeira francesa nova, confere-lhe uma grande amplitude aromática e um equilíbrio notável ao longo da sua longa vida. A maturação em garrafa decorre durante mais de 14 meses.

CONSUMO E LONGEVIDADE

Temperatura ideal de consumo a 16°C. Acompanha pratos de carne e peixe confeccionado da cozinha tradicional mediterrânica, pratos de caça, queijos e cozinha vegetariana com intensidade aromática. A particular frescura e elegância deste lote, confere-lhe também características ideais para acompanhar delicados pratos de fusão. Vinho de guarda, com elevado potencial de envelhecimento.

NOTAS DO ENÓLOGO

Notas de cor rubi e intensidade aromática a fruta madura, com uma leve nota mentolada, que torna o seu conjunto elegante e harmonioso. A excelente estrutura e o equilíbrio entre os seus finos taninos e a acidez, garantem-lhe personalidade e uma longa vida. Final longo e mineral. A concentração e delicadeza são as suas notas de luxo. Vinho que merece uma prova atenta, sem pressas.

EQUIPA DE ENOLOGIA

Diogo Lopes

ASSITENTE ENOLOGIA

Dina Cartaxo

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 14,5 %

Açúcares redutores: 1,0

Acidez Total: 4,9

PH: 3,76

QUANTIDADE PRODUZIDA

12 360 garrafas

