

HERDADE DO FREIXO

Established 1808

FREIXO SPECIAL EDITION

ROSÉ 2024

DENOMINAÇÃO

Denominação de Origem Controlada – D.O.C.

SUB-REGIÃO

Redondo

CASTA

Touriga Nacional 100%

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vinho produzido exclusivamente com a casta Touriga. Um rosé premium com origem no mosto lágrima, sem prensagem, com aproveitamento só do “tête de cuvée” até obter a cor pretendida, de uvas de Touriga Nacional seleccionadas para o vinho Freixo Family Collection, as melhores uvas da Herdade do Freixo.

Após uma fermentação lenta a baixa temperatura para manter toda a carga aromática, estagiou em inox para preservar a frescura e as notas mais delicadas, com batonnage durante 4 meses.

CONSUMO E LONGEVIDADE

Temperatura ideal de consumo a 8 °C. Grande versatilidade gastronómica; Acompanha pratos de peixe fresco, mariscos, sushi e sashimi, saladas, carnes brancas, carnes vermelhas grelhadas, pastas e risottos.; Complementa pratos de fusão, harmonizando com frescura e é perfeito para momentos de convívio especiais. Como todos os vinhos FREIXO, ganha complexidade e finesse com a evolução em garrafa.

NOTAS DO ENÓLOGO

Cor rosa coral ligeiro. Aroma delicado a flores brancas e pau de rosa. Grande elegância na boca, com muita frescura integrada no vinho e ímpar equilíbrio. Final muito fino e cremoso.



EQUIPA DE ENOLOGIA

Diogo Lopes

ASSISTENTE DE ENOLOGIA

Dina Cartaxo

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 13 %
Açúcares redutores: 0,3
Acidez Total: 4,9
PH: 3,4

QUANTIDADE PRODUZIDA

6 267 garrafas 0,75 cl
200 gfs Magnum 1,5L