

HERDADE DO FREIXO

Established 1808

FREIXO TERROIR

BRANCO 2021

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

SUB-REGIÃO

Redondo

CASTAS

Arinto 30%, Sauvignon Blanc 30%, Alvarinho 20%; Chardonnay 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 fresca.

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: 13,5 %

Açúcares redutores: 0,9

Acidez Total: 5,7

PH: 3,34

QUANTIDADE PRODUZIDA

7 000 garrafas