

FREI JOÃO RESERVA

COLHEITA 2014

Região

Bairrada DOP

Castas

Baga (80%) e Touriga Nacional (20%)

Vinificação

Criado a partir das castas Baga e Touriga Nacional, cujas uvas foram vindimadas manualmente e cuidadosamente vinificadas com maceração completa, em lagar com pisador pneumático. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou durante 6 meses em pipas de carvalho francês, e seguidamente 18 meses em cuba de cimento, como sempre foi tradição na nossa casa. Foi engarrafado, sem ser sujeito a qualquer tratamento clarificante ou estabilizante, em 2017.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi profunda.

Aroma

Muito fino e elegante, com notas de resinas, frutos negros, figo seco, feno e especiarias.

Sabor

Bela estrutura, frescura e comprimento em boca. Percepção das sensações aromáticas, sentidas na olfação nasal direta. Taninos presentes, mas bem domados. Grande capacidade de envelhecimento

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,5
Acidez volátil (g acético/l):	0,51
Acidez total (g tartárico/l):	5,59
pH:	3,45
Extracto seco total (g/l):	30,5
Açúcares totais (g/l):	2,8
SO ₂ Total (mg/l):	104

Consumir

17/18 °C

Potencial de envelhecimento

No mínimo 15 Anos

Pratos recomendados

Carnes assadas ou grelhadas, peixes gordos, caça e queijos, entre muitas outras iguarias de sabores e texturas intensas.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

