

FREI JOÃO

COLHEITA 2014

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga, Tita Roriz, Touriga Nacional, Syrah e Merlot

Vinificação

Após vindima manual, selecção rigorosa e desengace total, as uvas maceraram cerca de uma semana em cubas e lagares com pisador pneumático a 27 °C. No final da fermentação maloláctica, o vinho amadureceu prolongadamente em vasilhas de inox e de cimento. Foi engarrafado após clarificação mínima.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Granada.

Aroma

Complexo, com notas frutadas, especiadas, de torrefacção e vegetal seco.

Sabor

Estruturado, fresco, encorpado e longo. Com taninos presentes mas domados.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,0
Acidez volátil (g acético/l):	0,46
Acidez total (g tartárico/l):	5,54
pH:	3,48
Extracto seco total (g/l):	28,7
Açúcares totais (g/l):	2,6
SO ₂ Total (mg/l):	102

Consumir

17/18 °C

Potencial de envelhecimento

No mínimo 10 Anos

Pratos recomendados

Carnes vermelhas condimentadas, assadas ou grelhadas, enchidos, queijos e caça, entre outros.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

