



CAVES SÃO JOÃO

1920

FREI JOÃO

VINHO TINTO - COLHEITA 2023

Região

Bairrada DOC

Castas

Baga, Touriga Nacional, Tinta Roriz

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 torrefação e vegetal seco.

Sabor

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

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	13,0
Acidez volátil (g/l):	0,36
Acidez total (g/l):	6,0
Açúcares totais (g/l):	<1,5

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.

