

## FREI JOÃO BRANCO Reserva Clássico

### COLHEITA 2016 – 2ª edição

#### Região

Bairrada DOC

#### Castas

Cercial (70%) e Bical (30%)

#### Vinificação

As uvas das castas Cercial e Bical, colhidas no momento ideal de maturação, foram desengaçadas e esmagadas, tendo seguidamente macerado prolongadamente a 9 °C. Após a prensagem das massas vínicas, o mosto fermentou em barricas de carvalho francês. Concluída a fermentação alcoólica efectuou-se battonage durante 5 meses. Engarrafado em Maio de 2017, estagiou em garrafa 18 meses antes da comercialização.

### ANÁLISE SENSORIAL

#### Cor

Amarela palha pálida

#### Aroma

Rico e complexo, como notas frutadas, vegetais, minerais, especiadas e de barrica.

#### Sabor

Muito fresco, seco e estruturado, o que lhe confere excelente aptidão para envelhecer.

### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	11,7
Acidez volátil (g acético/l):	0,55
Acidez total (g tartarico/l):	7,28
pH:	3,10
Extracto seco total (g/l):	21,7
Açúcares totais (g/l):	1,6
SO <sub>2</sub> Total (mg/l):	87

#### Consumir

10/13 °C

#### Potencial de envelhecimento

No mínimo 6 Anos

#### Pratos recomendados

Carnes magras, peixes gordos, mariscos, mesmo com molhos, entre outras iguarias.

#### Prémios

Não foi apresentado a concursos.

