

FREI JOÃO CLÁSSICO

COLHEITA 2018

Região

Bairrada DOP - Clássico

Castas

Baga (100%)

Vinificação

Este vinho teve origem num talhão de vinha da casta Baga, sujeito a práticas culturais muito criteriosas e rigorosas, atendendo-se à sensibilidade desta casta. As uvas foram vindimadas manualmente e cuidadosamente vinificadas com maceração completa, em lagar com pisador pneumático. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou durante 14 meses em pipas de carvalho francês de 500 litros, e seguidamente 12 meses em cuba, para se garantir a estabilidade natural do vinho. Foi engarrafado, sem ser sujeito a qualquer tratamento clarificante ou estabilizante, em 2021, tendo-se seguidamente amadurecido em garrafa durante 2 anos.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Rubi.

Aroma

Muito afinado e elegante, com notas frutadas, de frutos negros e secos, caruma e especiarias, típicas da casta, complexadas por nuances de madeira.

Sabor

No sabor destaca-se a frescura, estrutura e persistência olfato-gustativa. Taninos presentes, mas domados. Muita aptidão para envelhecimento em garrafa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	14,6
Acidez volátil (g acético/l):	0,54
Acidez total (g tartárico/l):	5,6
pH:	3,47
Extracto seco total (g/l):	29,9
Açúcares totais (g/l):	<1,5
SO ₂ Total (mg/l):	69

Consumir

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 mais intensas.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

