

## FREI JOÃO CLÁSSICO

### VINHO TINTO - COLHEITA 2015

#### Região

Bairrada DOP

#### 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 dessa casta. As uvas foram vindimadas manualmente e cuidadosamente vinificadas com maceração completa, em lagar com pisador pneumático. Após a fermentação maloláctica, o vinho estagiou 18 meses em pipas de carvalho francês de 500 litros e seguidamente, 12 meses em cuba de cimento, beneficiando da inércia térmica desta e como sempre foi tradição na nossa casa, para garantir a estabilidade natural do vinho. Foi engarrafado, sem ser sujeito a qualquer tratamento clarificante ou estabilizante, em Julho de 2018, tendo-se seguidamente amadurecido em garrafa durante 3 anos.

#### ANÁLISE SENSORIAL

##### Cor

Rubi.

##### Aroma

Muito fino e elegante, com notas de resinas, caruma, frutos negros, figo seco, feno e especiarias, típicas da casta e complexadas por nuances de madeira.

##### Sabor

No sabor destaca-se a frescura, estrutura e persistência olfato-gustativa. Na boca percebem-se as mesmas sensações aromáticas da olfação nasal direta. Taninos presentes, mas domados. Muita aptidão para envelhecimento em garrafa.

#### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	13,5
Acidez volátil (g acético/l):	0,30
Acidez total (g tartárico/l):	6,50
pH:	3,47
Extracto Seco Total:	29,9
Açúcares totais (g/l):	<1.5
SO <sub>2</sub> Total (mg/l):	58

#### 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.

