

## FREI JOÃO RESERVA

### VINHO TINTO - COLHEITA 2014

#### Região

Bairrada DOP

#### Castas

Baga (80%) e Touriga Nacional (20%)

#### Vinificação

Criado a partir das castas Baga e Touriga Nacional, cujas uvas foram vindimadas manualmente e cuidadosamente vinificadas com maceração completa, em lagar com pisador pneumático. Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou durante 6 meses em pipas de carvalho francês, e seguidamente 18 meses em cuba de cimento, como sempre foi tradição na nossa casa. Foi engarrafado, sem ser sujeito a qualquer tratamento clarificante ou estabilizante, em 2017.

#### ANÁLISE SENSORIAL

##### Cor

Rubi profunda.

##### Aroma

Muito fino e elegante, com notas de resinas, frutos negros, figo seco, feno e especiarias.

##### Sabor

Bela estrutura, frescura e comprimento em boca. Percepção das sensações aromáticas, sentidas na olfação nasal direta. Taninos presentes, mas bem domados. Grande capacidade de envelhecimento

#### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,5
Acidez volátil (g acético/l):	0,51
Acidez total (g tartárico/l):	5,59
pH:	3,45
Extracto seco total (g/l):	30,5
Açúcares totais (g/l):	2,8
SO <sub>2</sub> Total (mg/l):	104

#### 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

Medalha de Ouro – Portugal Wine Trophy 2019

Medalha de Ouro – Asia Wine Trophy 2019

