

## FREI JOÃO CLÁSSICO

### VINHO BRANCO - COLHEITA 2018 – 3ª edição

#### Região

Bairrada DOC

#### Castas

Cercial e Bical

#### 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 2019, 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.):	12,1
Acidez volátil (g acético/l):	0,29
Acidez total (g tartárico/l):	6,6
Açúcares totais (g/l):	2,9
SO <sub>2</sub> Total (mg/l):	134

#### 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.

