

## FREI JOÃO

### VINHO TINTO - COLHEITA 2017

#### Região

Bairrada DOC

#### Castas

Baga, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Syrah e Merlot

#### Vinificação

Após vindima manual, selecção rigorosa e desengace total, as uvas maceraram cerca de uma semana em cubas e lagares com pisador pneumático a 27 °C. No final da fermentação maloláctica, o vinho amadureceu prolongadamente em vasilhas de inox e de cimento. Foi engarrafado após clarificação mínima.

#### ANÁLISE SENSORIAL

##### Cor

Granada.

##### Aroma

Complexo, com notas frutadas, especiadas, de torrefacção e vegetal seco.

##### Sabor

Estruturado, fresco, encorpado e longo. Com taninos presentes mas domados.

#### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	13,9
Acidez volátil (g acético/l):	0,48
Acidez total (g tartárico/l):	5,23
pH:	3,56
Extracto seco total (g/l):	27,6
Açúcares totais (g/l):	1,0
SO <sub>2</sub> Total (mg/l):	110

#### Consumir

17/18 °C

#### Potencial de envelhecimento

No mínimo 10 Anos

#### Pratos recomendados

Carnes vermelhas condimentadas, assadas ou grelhadas, enchidos, queijos e caça, entre outros.

#### Prémios

Não foi apresentado a concursos.

