

J. A. Veiga de Macedo, S.A.
Cork Manufacturer & Exporter

MONTE DA FREIXEIRA REGIONAL



País de Origem: Portugal

Região: Alentejo

Sub-Região: Arraiolos

Tipo: Vinho Regional Tinto Seco

Ano de Colheita: 2011

Castas: 50% Trincadeira, 25% Aragonez e 25% Alicante Bouschet

Vinificação: Ligeira maceração a frio; fermentação tradicional de curtimenta com temperatura controlada a 27-28°C. Estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Teor de Açúcar: 3,0g açúcares redutores/dm³

Teor Alcoólico: 14,2% vol.

Acidez Total: 5,3g ácido tartárico/dm³

Acidez Volátil: 0,60g ácido acético/dm³

pH.: 3,60

Cor: Granada Intenso

Aroma: Frutos maduros com notas de especiarias e baunilha

Paladar: Estruturado, acidez muito viva com final de boca persistente.

Serviço: Deve ser servido a uma temperatura de 16 a 18°C. a acompanhar pratos de carnes vermelhas.

Conservação: Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12 e 13°C e 60% de humidade relativa.

Consumo: Imediato ou nos próximos 5 anos.

Apresentação: Garrafa Prestigio ECO Antique 750 ml