

## FREI JOÃO RESERVA

### COLHEITA 2012

#### Região

Bairrada DOC

#### Castas

Baga (40%), Touriga Nacional (30%), Syrah (20%) e Cabernet Sauvignon (10%).

#### Vinificação

Após vindima manual, selecção rigorosa e desengace total, as uvas maceraram 10 dias em lagares com pisador pneumático. No final da fermentação maloláctica o vinho estagiou durante 8 meses em pipas de carvalho francês de 450 L. Foi engarrafado após clarificação mínima.

### ANÁLISE SENSORIAL

#### Cor

Rubi muito profunda.

#### Aroma

Frutado, com notas de frutos groselhas e mirtilos, complexadas por notas especiadas.

#### Sabor

Estruturado, fresco, encorpado e persistente. Os taninos são suaves.

### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,7
Acidez volátil (g acético/l):	0,56
Acidez total (g tartárico/l):	5,60
pH:	3,46
Extracto seco total (g/l):	29,3
Açúcares totais (g/l):	2,7
SO <sub>2</sub> Total (mg/l):	101

#### Consumir

17/18 °C

#### Potencial de envelhecimento

10/15 Anos

#### Pratos recomendados

Carnes, enchidos, queijos e caça, entre outros.

#### Prémios

Não foi apresentado a concursos.



Safra 2012. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11/2015.