

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 Branco Seco

Ano de Colheita: 2013

Castas: 50% Arinto, 35% Antão Vaz e 15% Perrum

Vinificação: Fermentação e estágio com “batonnâge” em barricas novas de carvalho francês durante 6 meses. Estágio em garrafa de 2 meses.

Teor Alcoólico: 13,3% vol.

Acidez Total: 5,0g ácido tartárico/dm³

Acidez Volátil: 0,36g ácido acético/ dm³

pH: 3,55

Teor de Açúcar: 2,0g açúcares redutores/dm³

Cor: Amarela Citrino

Aroma: Fruta tropical e frutos secos com notas de madeira.

Paladar: Ligeiramente amanteigado, estruturado e com bom volume de boca, final longo e persistente

Serviço: Deve ser servido a uma temperatura entre 8°C e 10°C, a acompanhar pratos de peixe e marisco.

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

Consumo: Imediato ou nos próximos 3 anos

Apresentação: Garrafa Elegância Antique 750ml