



## ***Freire Lobo VIGNO Encruzado branco***

Com o vinho Freire Lobo VIGNO Encruzado Branco, procurámos criar um vinho fresco e elegante, que mostra todo o potencial das vinhas velhas e do terroir de granito do Dão.

### ***Tasting Notes:***

O aroma é fino e envolvente onde as notas minerais do granito são evidentes. É harmonioso nas notas de fruta e ervas aromáticas, é muito discreto nas notas de frutos secos e fumadas da barrica. Na boca apresenta um bom volume, suportado por uma boa mineralidade e acidez que lhe conferem um excelente equilíbrio. Final de boca muito longo, muito profundo e ligeiramente salino, com leves notas de barrica.

***Solo:*** base granítica com linhas arenosas

***Vinhas:*** Vinhas com 60 anos, com 5000 pés por hectare, localizadas a 600 m.

A fertilização é natural por pastorícia de ovelhas da raça bordaleira (Serra da Estrela) durante os meses de inverno. Não usamos herbicidas. A vindima é manual para caixas.

***Castas:*** 100% Encruzado

***Vinificação:*** Após a prensagem, o mosto obtido decanta durante 48 horas. A fermentação decorreu em depósitos de inox com temperatura controlada. Estágio de 9 meses em barricas usadas de carvalho francês em presença da borra fina.

### ***Sugestões de acompanhamento:***

Peixes e mariscos, aves e globalmente carnes brancas. Acompanha muito bem espargos grelhados e lasanhas vegetarianas. Queijos de pasta mole.