



Freire Lobo Vigno tinto

Freire Lobo VIGNO tinto nasce da nossa intenção de produzir vinhos de perfil tradicional cuja frescura e elegância os torna extremamente gastronómicos e na companhia ideal para serem bebidos em qualquer ocasião.

Tasting Notes:

Tem uma bonita cor rubi. Com bom volume de boca, mostra-se um vinho mineral, onde se evidenciam os frutos silvestres e as notas de especiaria, muito comuns nos vinhos clássicos do Dão. Elegante e complexo, as suas suavidades aliadas à estrutura tânica expressam o carácter único da região do Dão, é envolvente com taninos sedosos. Apresenta um final de boca longo, profundo e delicado.

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: 40% Touriga Nacional, 30% Jaen e 30% Alfrocheiro

Vinificação: Após uma cuidadosa seleção de uvas na vinha e na adega, a fermentação decorreu em cubas de inox troncocónicas com temperatura controlada. Estágio em garrafa sem recurso a barrica de carvalho.

Sugestões de acompanhamento:

Acompanha na perfeição assados no forno e cortes nobres de carne, massas e enchidos.