

**50**  
GREAT PORTUGUESE  
**WINES**  
*By Julia Harding*

  
**RIBAFREIXO**  
WINES

**PATO FRIO GRANDE ESCOLHA BRANCO 2015 (750ML)**

**ANTÃO VAZ**



**País**

Portugal

**Região**

Alentejo

**Sub-região**

Vidigueira

**Classificação**

DOC Alentejo

**Clima**

Microclima Vidigueira. Clima mediterrânico com grande influência Atlântica, assim como uma ligeira continentalidade no período Primavera-Verão.

**Solo**

Xisto

**Produção**

20.000 garrafas

**Enólogo**

Paulo Laureano

**Vinificação**

Este vinho requer uma pré selecção das nossas vinhas velhas, com mais de 40 anos, para a sua elaboração. Ainda no campo, a vindima é feita manualmente e as uvas sujeitas a uma primeira escolha. Estas são depois reencaminhadas para as câmaras frigoríficas da adega onde a sua temperatura é estabilizada até aos 10°C durante 12 horas. Nas mesas de escolha dá-se início a uma rigorosa seleção dos melhores cachos, que são depois desengaçados. Depois de serem devidamente quebradas, as uvas vão diretamente para as prensas de vácuo, onde sofrem uma prensagem suave sem contacto com oxigénio, de forma a proporcionar mostos limpos e sem oxidações. A fermentação é feita parcialmente em depósitos de inox e em barricas de carvalho francês da Seguin Moreau, tosta média, grão fino, com a temperatura controlada entre os 12°C-12,5 °C, dando origem a fermentações prolongadas de aproximadamente 30 dias. Concluída a fermentação alcoólica, segue-se a battonage que se prolonga aproximadamente por 2 a 3 meses. Com os vinhos já estruturados, é iniciada a estabilização tartárica durante aproximadamente 3 semanas pelo método clássico. De seguida define-se o lote de Grande Escolha, que é depois engarrafado e encaminhado para a cave onde faz um estágio de 12 meses.

**Engarrafamento**

A frio, enchimento semi-automático.

**ABV**

13,5%

**Açúcares Totais**

3,3 g/dm<sup>3</sup>

**Acidez Total**

6,5 g/dm<sup>3</sup> (Ac. Tartárico)

**Acidez Volátil**

0,52 g/dm<sup>3</sup> (Ac. Acético)

**ph**

3,16

**Cor**

Citrina

**Consumo e condições de conservação**

Após 12 meses de engarrafamento, até 4 anos.

Manter em local fresco e seco ao abrigo da luz.

**Aroma**

Aroma intenso a especiarias exóticas, ligeiramente balsâmico com notas de hortelã, ervas secas, citrinos e frutas brancas

**Prova e sugestões gastronómicas**

Boa frescura e uma acidez suculenta, misturada com notas acentuadas de limão e maçã esmagada, a finalizar com uma pitada exótica. Final de boca prolongado e cheio de carácter.

Um vinho soberbo para pratos requintados e estruturados de peixe, um bom bacalhau, marisco ou mesmo carnes brancas. Perfeito com queijos de pasta mole.

**Temperatura de consumo 10°C / 12°C**

Dados logísticos	Garrafa	Caixa/6
Unidade (gaf.)	1	6
Volume (cl)	75	---
Peso Bruto(Kg)	1,226	7,5
Peso s/liquido(Kg)	0,47	---
Altura (cm)	29,4	16
Largura (cm)	8,5	24,5
Comprimento (cm)	29,4	30
Diametro Ø (cm)	8,5	---
Caixas p/ Euro palete	---	77
Caixas p/ US palete	---	120

<b>Código de Barras EAN</b>	5600291427095
<b>Código de Barras ITF (caixa/6)</b>	35600291427089
<b>Tipo de rolha</b>	Natural
<b>Peso da rolha</b>	6 gr

*Andreas Larsson*  
Andreas Larsson Best Sommelier of The World  
[WWW.BLINDTASTED.COM](http://WWW.BLINDTASTED.COM)

89 pontos por Andreas Larsson -  
Melhor Sommelier do Mundo.  
Veja o vídeo no nosso site na  
página deste vinho

REVISTA DE  
**VINHOS**  
A ESSÊNCIA DO VINHO

17 pontos na Revista de Vinhos  
(Julho 2017)

[RIBAFREIXO.COM](http://RIBAFREIXO.COM)



Medalha de Ouro na Mundus  
Vini 2017



Medalha de Ouro no Concurso  
Vinhos de Portugal 2017



Contém Sulfitos

*Jancis Robinson*  
JancisRobinson.com

17,5 pontos por Julia Harding  
MW para jancisrobinson.com



"Boa Escolha" pela revista  
Vinho Grandes Escolhas  
(17 pts)