

Adega do Ano 2019 - Alentejo pela NY International Wine Competition



Conteúdos

1. Ribafreixo Wines
2. Conteúdos
3. A Empresa
4. Vinhos diferentes e especiais
5. Vinhos diferentes e especiais
6. A nova Adega
7. O Enoturismo
8. Portfólio de Vinhos
9. Gama Pato Frio
10. Pato Frio Selecção 2017
11. Pato Frio Selecção 2018
12. Pato Frio Antão Vaz 2018
13. Pato Frio Grande Escolha 2017
14. Pato Frio Cashmere 2018
15. Pato Frio Red Edition 2015
16. Pato Frio Red Edition 2016
17. Gama Connections



18. Connections Chenin Blanc 2018
19. Gama Gáudio
20. Gáudio Verdelho 2018
21. Gáudio Alvarinho 2018
22. Gáudio Clássico 2015
23. Gáudio Reserva 2015
24. Gáudio Espumante Brut Nature
25. Gáudio Licoroso Branco
26. Gama Barrancôa
27. Barrancôa Branco 2018
28. Barrancôa Tinto 2017
29. Gama Herdade do Moinho Branco
30. Herdade do Moinho Branco Alicante B 2015.
31. Packs especiais
32. Contactos



Mário Pinheiro - CEO



Nuno Bico - COO

A EMPRESA

Ribafreixo Wines é um projeto vitivinícola , nascido em 2007, constituído pela Herdade do Moinho Branco, já com a considerável dimensão de 114 ha, em Vidigueira, região de grande tradição vinícola. Na totalidade dos seus 114ha estão incluídos o assento de lavoura, a adega e cerca de 80ha de vinha.

O nosso enólogo, Paulo Laureano, é reconhecido pela sua “arte bem-fazer vinhos de excelência”, sendo uma das peças fundamentais ao nosso crescente sucesso e afirmação.

Ver o nosso vídeo



Porque são os nossos vinhos tão diferentes e especiais



O Microclima único da Vidigueira

As nossas vinhas estão integradas na Sub-Região DOC de Vidigueira. O microclima nesta região revela um conjunto de especificidades que fazem com que as condições para a produção de vinho sejam únicas: uma exposição solar perfeita, verões quentes e secos, temperados com uma brisa fresca do Atlântico e uma significativa variação entre a temperatura da noite e a do dia.

O Terroir de Xisto

Ao microclima específico da Vidigueira juntam-se os solos de xisto característicos da nossa herdade e que, por sua vez, originam vinhos cheios de frescura e mineralidade. Os vinhos do Alentejo são, em geral, encorpados e suaves. As nuances, ainda que subtis, são um resultado direto dos terroirs e das diferentes condições climáticas onde os vinhos nascem.

Exclusivamente castas portuguesas

Portugal tem um património de mais de 250 castas. Esta singularidade e diversidade está patente nos nossos vinhos, feitos apenas a partir de castas portuguesas. Na herdade, predomina a casta branca Antão Vaz – casta autóctone da Vidigueira - seguida pelo Arinto, Verdelho, Síria e Alvarinho. Nas castas tintas predominam o Alicante Bouschet, a Touriga Nacional, o Alfrocheiro, a Tinta Miúda e o Aragonês. Como todas as regras têm uma exceção, somos os detentores da única vinha de Chenin Blanc em Portugal.

Vindima Manual

Na Ribafreixo Wines acreditamos que um dos fatores que contribui significativamente (cerca de 80%) para a elaboração de um bom vinho é a forma como a vindima é feita e as condições em que as uvas são apresentadas à porta da adega. O trabalho agrícola, realizado ao longo do ano na vinha é crucial para o bem-estar e qualidade da uva. O culminar desse cuidado continuado e meticuloso é a vindima, razão pela qual optamos que as nossas uvas sejam cuidadosamente colhidas à mão, sem recorrer a qualquer tipo de maquinaria que possa por em causa as nossas uvas. Todos os anos por altura de meados de Agosto as nossas vinhas são “pintadas” com o pessoal experiente do campo, provenientes da Vidigueira, que conhecem esta terra e que a cuidam como ninguém.



Porque são os nossos vinhos tão diferentes e especiais



Somos Amigos do Ambiente

Na Ribafreixo Wines a preocupação com a sustentabilidade e com o impacto ecológico/ ambiental surge logo desde início na vinha e no trabalho de campo. Orgulhamo-nos de ter uma *produção 100% integrada*, uma prática “alternativa” que se situa entre a produção agrícola normal e a agricultura biológica, sendo esta última uma impossibilidade dada a dimensão das nossas vinhas. A implementação da *produção integrada* faz com que sigamos rigorosamente o manual das boas práticas agrícolas, podendo assim dar o nosso contributo para uma agricultura mais sustentável. No final o resultado mais esperado e que nos chega à porta da adega é o de uma uva mais sã e saudável, fator que contribuiu intensamente (em cerca de 80%) na qualidade dos vinhos que produzimos.

Vinhos Vegan

A Ribafreixo Wines foi pioneira a implementar uma abordagem totalmente Vegan nos vinhos em Portugal. Acreditamos que é um conceito-chave extremamente importante nos dias de hoje, onde o estilo de vida Vegan é já bastante adotado e valorizado.

O que faz com que um vinho seja considerado Vegan?

Uma das etapas que envolve a vinificação de um vinho é o processo de clarificação, que basicamente consiste na separação do mosto das partículas sólidas, que ainda persistem, a fim de clarificar e filtrar o líquido. Neste processo, normalmente, recorre-se à adição de gelatinas de origem animal (de porco), à cola de peixe ou à clara de ovo. Ciente desta realidade, a Ribafreixo opta apenas por utilizar elementos alternativos, de origem mineral ou vegetal. Desta forma, não contendo nenhum ingrediente de origem animal ou derivados, os nossos vinhos assumem a condição Vegan, permitindo, por sua vez, que consumidores vegetarianos ou vegans possam desfrutar de um copo de vinho e manter o conceito e estilo de vida em que acreditam. Esta mesma garantia é dada nos contra rótulos de todos os nossos vinhos, através do símbolo Vegan, devidamente autenticado pela Vegan Society.



A nova Adega



A nova Adega com 4000m², que recebeu a sua primeira vindima em 2012, destaca-se pelas suas linhas modernas devidamente integradas na paisagem da Vidigueira e pela tecnologia de ponta, tendo de imediato capacidade para produção de mais de 1 000,000 garrafas. A construção bioclimática, o (re) aproveitamento de energia, assim como da luz natural e da força da gravidade em várias operações dentro da adega asseguram a sustentabilidade energética.

O Enoturismo foi um dos objetivos primordiais aquando do planeamento da nova infraestrutura, tendo sido incluídas no edifício uma Loja de Vinhos, um Restaurante regional típico e uma Sala de Provas. As vistas panorâmicas sobre a vinha resultam no cenário ideal que vai ao encontro do mais exigente visitante.

O Projecto de Enoturismo

O objetivo primordial da Ribafreixo Wines foi criar um projeto de Enoturismo que complementasse o projeto vinícola, sendo que este deveria estar fortemente integrado no potencial turístico da região da Vidigueira (assim como Beja e /ou Évora). Foi com este intuito que construímos a nossa nova adegas – um edifício moderno e de linhas contemporâneas- e a inaugurámos em 2012.

O projecto Enoturístico surgiu em 2014, com a inauguração da ampla e moderna área social multiusos, que pode ser utilizada para vários efeitos (eventos, reuniões empresariais, conferências, etc). Esta área de vocação turística alberga a **Loja de Vinhos**, onde os visitantes podem adquirir os nossos vinhos aos melhores preços de mercado, a **Sala de Provas** onde poderão ser degustados os nossos vinhos com o devido acompanhamento de um profissional e o **Restaurante** panorâmico da Adega. Aqui, para além da requintada sala de refeições rodeada da temática vínica, somos surpreendidos por uma gastronomia simples e deliciosa, tipicamente alentejana, criada pelas mãos da Chef Sónia Sérgio. Para acompanhar a refeição temos o privilégio de poder ter à mesa vinhos autênticos de castas portuguesas, extremamente gastronómicos e premiados internacionalmente nos mais variados concursos de renome.

Quem visita a nossa herdade quer sempre voltar, seja pela sua majestosa beleza, pela simpatia de quem os acolhe ou pelos aromas únicos a Alentejo presentes na gastronomia e no vinho que aqui se produzem. Garantimos uma experiência única, sejam bem-vindos à Vidigueira.



Clique no botão para aceder ao Catálogo de Experiências

Considerado Melhor Enoturismo do Alentejo em 2015



Portfólio de Vinhos



"O melhor vinho não é necessariamente o mais caro, mas o que nós compartilhamos"

(Georges Brassens)

Gama PATO FRIO

Quando iniciámos o projeto Ribafreixo Wines, em 2007, criámos com ele a nossa primeira marca: *Pato Frio*. O nome surgiu das memórias de infância de Mário Pinheiro e do seu avô, que então produzia um vinho artesanal e que por brincadeira lhe dava o nome de Pato Frio. Uma gama que seria originariamente apenas de vinhos brancos, mas que atualmente conta também com um tinto e um rosé. A nova imagem Pato Frio visa retratar toda a frescura, aroma, mineralidade e irreverência dos vinhos que constituem esta gama.



Pato Frio Seleção 2017



Notas de frutas tropicais, citrinos e alguma vinha verde mesclados com um acento mineral.



Macio, equilibrado, com uma frescura marcante, mostrando uma longa e agradável persistência.



O acompanhamento ideal para peixes grelhados, frutos do mar, sushi e comida asiática.

Álcool: 12,5% | DOC Alentejo

Desenhado a partir de castas autóctones portuguesas Antão Vaz (50%), Arinto (25%) e Síria (25%) este é um vinho de forte identidade. Fermentação em depósito de inox por 30 dias, seguida de batonnage por 2 a 3 meses. 3 meses de estágio em garrafa.

Prémios_Pontuações



Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Medalha de Prata na New York Interantional Wine Competition 2018 (91 pts)

Medalha de Prata no Portugal Wein Trophy 2018

Medalha de Bronze no China Wine Awards 2018

"Excelente Valor" 89 pts (Muito bom, bastante recomendado) no Ultimate Wine Challenge 2018

16 pts por Julia Harding MW para Jancis Robinson

Pato Frio Seleção 2018



Notas de frutas tropicais, citrinos e alguma vinha verde mesclados com um acento mineral.



Macio, equilibrado, com uma frescura marcante, mostrando uma longa e agradável persistência.



O acompanhamento ideal para peixes grelhados, frutos do mar, sushi e comida asiática.

Álcool: 12,5% | DOC Alentejo

Desenhado a partir de castas autóctones portuguesas Antão Vaz (50%), Arinto (25%) e Síría (25%) este é um vinho de forte identidade. Fermentação em depósito de inox por 30 dias, seguida de batonnage por 2 a 3 meses. 3 meses de estágio em garrafa.

Prémios_Pontuações



Medalha de Ouro no China Wine Awards 2019

87 pontos e Boa Compra Wine Enthusiast – Dezembro 2019

Pato Frio Antão Vaz 2018



Aroma intenso denotando frutas tropicais com um acento mineral e perceções cítricas.



Macio, com uma frescura bem marcada, que liberta toda a componente frutada do vinho e lhe confere persistência.



O vinho perfeito para carnes brancas, peixes suculentos, frutos do mar de confeção requintada assim como comida asiática.

Álcool: 13% | DOC Alentejo

Um exemplar único da casta Antão Vaz – casta autóctone da Vidigueira. Fermentação em depósito de inox por 30 dias, seguida de batonnage por 2 a 3 meses. 3 meses de estágio em garrafa.

Prémios_Pontuações

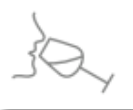


Medalha de 4 Estrelas no Harpers Wine Stars 2019

Pato Frio Grande Escolha 2017



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



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.

Álcool: 13% | DOC Alentejo

Um poderoso e encorpado 100% Antão Vaz com fermentação e estágio em barricas de carvalho francês, fruto de uma rigorosa seleção de uvas de excelência, provenientes de vinhas velhas com mais de 45 anos. Fermentação parcial em barricas de carvalho francês por 30 dias, seguida de batonnage por 2 a 3 meses. 12 meses de estágio em garrafa.

Prémios_Pontuações



Medalha de Ouro no Concurso dos Vinhos de Portugal 2019

Medalha de Prata no China Wine Awards 2019

89 pts Wine Enthusiast – Dezembro 2019

Medalha de Prata “Cegos por Provas” Best Wine in Azores 2019

“Boa Compra 2019” pela Revista de Vinhos

Pato Frio Cashmere 2018



Notas de fruta que mesclam líchias e groselhas maduras.



Macio na boca, mostra frescura e envolvência, com notas minerais no final.



Uma combinação perfeita com sushi, sashimi, frutos do mar ou uma “fresca piscina”.

Álcool: 12,5% | Vinho Regional Alentejano

Pato Frio Cashmere, um monocasta 100% Touriga Nacional, é um rosé elegante e requintado com tons de salmão claro, que vem adicionar à gama Pato Frio toda a elegância e requinte que se pretende num vinho Rosé. Fermentação em depósito de inox por 30 dias, seguida de batonnage por 2 a 3 meses. 3 meses de estágio em garrafa.

*Também disponível em garrafa Magnum de 1,5L

Pato Frio Red Edition 2015



Aromas de ameixa, frutos do bosque, especiaria e chocolate negro.



Um vinho “guloso”, elegante e equilibrado, com um longo e agradável final que nos invade de prazer.



Acompanha na perfeição com pratos fortes, como ensopados ou pratos tradicionais de borrego, porco preto e caça de pena.

Álcool: 14% | Vinho Regional Alentejano

Um blend das castas Aragonês (60%), Alfrocheiro (20%) e Alicante Bouschet (20%). Um vinho tinto de excelência na gama de vinhos Pato Frio. Estágio parcial em barricas de carvalho francês, seguido de estágio em garrafa por um período de 8 a 10 meses.

Prémios_Pontuações



Jancis Robinson
JancisRobinson.com

90 pts e “Boa Compra” pela revista Wine Enthusiast

Medalha de Ouro no Gilbert & Gaillard International Challenge 2018

Medalha de Ouro no Portugal Wein Trophy 2018

Medalha de Ouro no China Wine Awards 2018

16 pts por Julia Harding MW para Jancis Robinson

Pato Frio Red Edition 2016



Aromas de ameixa, frutos do bosque, especiaria e chocolate negro.



Um vinho “guloso”, elegante e equilibrado, com um longo e agradável final que nos invade de prazer.



Acompanha na perfeição com pratos fortes, como ensopados ou pratos tradicionais de borrego, porco preto e caça de pena.

Álcool: 14% | Vinho Regional Alentejano

Um blend das castas Aragonês (60%), Alfrocheiro (20%) e Alicante Bouschet (20%). Um vinho tinto de excelência na gama de vinhos Pato Frio. Estágio parcial em barricas de carvalho francês, seguido de estágio em garrafa por um período de 8 a 10 meses.

Prémios_Pontuações



- 90 pts e Boa Compra – Wine Enthusiast (Novembro 2019)
- Medalha de 4 Estrelas na Harpers Wine Stars 2019
- Medalha de Ouro na New York Wine Competition 2019 -94 pts
- Medalha de Ouro no MundusVini 2019
- Medalha de Ouro no Portugal Wein Trophy 2019
- Medalha de Prata no Gilbert & Gaillard 2019
- Medalha de Prata no Concours Mondial de Bruxelles 2019



A busca pela diferenciação e autenticidade levou-nos a criar em 2012, a nossa marca mais recente: **Connections**. Esta criação vai muito para além da estratégia comercial, dado que Connections (tradução de “Ligações” ou “Conexões”) faz a ligação emocional entre a África do Sul – país onde Mário Pinheiro viveu quase toda a sua vida e onde a casta Chenin Blanc é bastante utilizada – e Portugal – país onde atualmente vive. O vinho Connections Chenin Blanc é o único vinho feito a partir desta casta em Portugal.

Connections Chenin Blanc 2018



Flores e fruta branca muito madura, mesclados com uma boa mineralidade, conferem-lhe uma excelente complexidade.



Frescura, consistência e um final longo e marcante.



Um bom companheiro para peixes grelhados, frutos do mar e sushi.

Álcool: 12,5% | Vinho Regional Alentejano

Connections (tradução de “Ligações” ou “Conexões”) faz a ligação emocional entre a África do Sul – país onde Mário Pinheiro viveu quase toda a sua vida e onde a casta Chenin Blanc é bastante utilizada – e Portugal – país onde atualmente vive. Este monocasta provém da única vinha de Chenin Blanc em Portugal. Fermentação em depósito de inox por 30 dias, seguida de batonnage por 2 a 3 meses. 3 meses de estágio em garrafa.

Gama GÁUDIO



A necessidade em aumentar o nosso portefólio resultou do nascimento em 2012 da marca Gáudio. Uma gama que resulta numa linha apelativa e clássica e que vai ao encontro de um consumidor mais exigente. A própria inscrição em latim anuncia com gáudio esta chegada tão importante para nós – *"Annuntio vobis gaudium magnum. Habemus Vinum"*, como que uma metáfora ao anúncio da eleição de um novo Papa. As primeiras colheitas desta gama foram lançadas em 2012.

Gáudio Verdelho 2018



Fruta tropical, especiarias e mineralidade.



Cheio, fresco e de longo final.



Um vinho ideal como aperitivo ou entrada, excelente com peixes grelhados, frutos do mar ou sushi.

Álcool: 13% | Vinho Regional Alentejano

Um fabuloso vinho feito a partir da casta Verdelho, mostrando a sua fantástica adaptação ao terroir alentejano. Fermentação em depósito de inox por 30 dias, seguida de batonnage por 2 a 3 meses. 3 meses de estágio em garrafa.

Prémios_Pontuações



Medalha Prata na New York Wine Competition 2019 - 93 pts

Medalha de 4 Estrelas no Harpers Wine Stars 2019

"Boa Compra 2019" na Revista de Vinhos (16 pts)

Gáudio Alvarinho 2018



Notas de lima, mineralidade e fruta tropical.



Na boa associa frescura a uma estrutura mais presente. Fino e elegante, mostra características diferenciadas, sem perder a sua personalidade.



Perfeito com ostras, mexilhões, vieiras e outros frutos do mar. Ideal com sushi ou com entradas.

Álcool: 12,5% | Vinho Regional Alentejano

Um Alvarinho (100%) do Alentejo que se revela fino, elegante e cheio de personalidade. Fermentação em depósito de inox por 30 dias, seguida de batonnage por 2 a 3 meses. 3 meses de estágio em garrafa.

Prémios_Pontuações



Medalha de Ouro 2019 Gilbert & Gaillard International Wine Challenge

Medalha de 5 Estrelas no Harpers Wine Stars 2019

Medalha de Prata Portugal Wine Trophy 2019

Medalha de Prata na New York Wine Competition 2019 – 92 pts

“Boa Compra 2019” na Revista de Vinhos

Gáudio Clássico 2015



Notas de frutos negros, algum floral, menta, tosta e café verde.



Na boca mostra equilíbrio e um conjunto de taninos sólidos e robustos que lhe asseguram prazer e longevidade.



Acompanhará na perfeição uma carne de novilho maturada, um estufado lento de carne de caça saborosa (veado, faisão) e ainda um bom queijo maturado.

Álcool: 14% | DOC Alentejo

Gáudio Clássico 2015 é um vinho aliciante de forte carácter alentejano, elaborado a partir das castas portuguesas Touriga Nacional (40%), Alicante Bouschet (40%) Aragonez (10%) e Tinta Miúda (10%). Após uma enriquecedora passagem de 7 meses por barricas e carvalho Francês, seguida de um estágio de 12 meses em garrafa, o Gáudio Clássico 2014 é um vinho que quando falamos dele fica sempre algo por dizer...

*Também disponível em garrafa Magnum de 1,5 e de 5 L

Prémios_Pontuações



91 pts e Escolha do Editor na Wine Enthusiast

Medalha de Ouro no Mundusvini 2019

Medalha de Ouro na Berliner Wein Trophy 2019

Medalha de Ouro no Gilbert and Gaillard International Wine Awards 2019

Medalha de Ouro no Portugal Wein Trophy 2019

Medalha de Ouro Concurso Vinhos de Portugal 2019

“Boa Compra 2019” pela Revista de Vinhos

4 Estrelas no Harpers Wine Stars 2019

Gáudio Reserva 2015



Especiarias com fruta negra em compota, tosta bastante suave e ainda com umas pequenas nuances de baunilha.



Revela-se um vinho robusto e marcante, com taninos bastante presentes, mas redondos e suaves, que lhe vão conferir persistência e um longo final.



Este é um excelente vinho para pratos de carnes vermelhas, caça de pelo ou mesmo para uma excelente chanfana.

Álcool: 14% | DOC Alentejo

Um vinho exclusivo para as ocasiões mais especiais. Gáudio Reserva nasce da paixão pela autenticidade das castas típicas do Alentejo. Um blend de Alicante Bouschet (80%) e Touriga Nacional (20%) que após um estágio de 13 meses em barricas novas de carvalho francês, repousou por mais 16 meses em garrafa.

Prémios_Pontuações



93 pts - Wine Enthusiast (Novembro 2019)

Medalha de Ouro no Portugal Wein Trophy 2019

Medalha de Ouro no China Wine Awards 2019

Medalha de 4 Estrelas no Harpers Wine Stars 2019

Medalha de Prata no Concours Mondial de Bruxelles 2019

17 pts na Revista de Vinhos

Gáudio Espumante Brut Nature Branco



Vinho suave de cor límpida, de bolha fina e persistente que ressalta a sua riqueza no aroma a frutas brancas e a frutos cítricos.



Traços minerais marcados e uma frescura pujante, que dá origem a um paladar elegante e harmonioso.



O vinho ideal para qualquer tipo de ocasião e uma aposta ganha na hora de brindar com os seus amigos. Perfeito no acompanhamento de pratos à base de salmão e ostras.

Álcool: 11% | DOC Alentejo

Erga a sua flute e prepare-se para o tchim tchim!

O primeiro Espumante da Ribafreixo chegou ao mercado e vem para ficar! Este vinho é um tributo expresso à casta Antão Vaz, a casta rainha da Vidigueira. Elaborado segundo o Método Clássico: uma primeira fermentação do mosto por 30 dias em depósito de inox, seguida de uma segunda fermentação já com o vinho engarrafado e depois de acrescentadas as leveduras. 9 meses de estágio em garrafa.

Gáudio Licoroso



Mostra os aromas quentes e profundos do mel, das compotas de frutas brancas, dos frutos secos e das especiarias,



Estruturado, de presença marcante, com um longo e persistente final.



Celebre os momentos únicos com Gáudio Licoroso, juntamente com um doce conventual tipicamente Alentejano.

Álcool: 18% | DOC Alentejo

Gáudio Licoroso é um néctar exclusivamente desenhado para as ocasiões mais especiais, que requerem sempre uma celebração e um toque subtilmente adocicado. Um ano de estágio em barrica de carvalho francês. Memorável!

Gama BARRANCÔA

Em 2009 nasce a marca *Barrancôa*. O nome é originário de uma parcela existente na herdade, de onde provêm as castas que compõem este blend. Era constituída inicialmente apenas por um vinho tinto, sendo que hoje em dia decidimos lançar um branco para completar a gama. É uma gama simples e divertida, com um rótulo mais excêntrico e invulgar.



Barrancôa Branco 2018



Notas de frutas tropicais, citrinos e alguma vinha verde mesclados com um acento mineral.



Macio, equilibrado, com uma frescura marcante, mostrando uma longa e agradável persistência.



O acompanhamento ideal para peixes grelhados, frutos do mar, sushi e comida asiática.



Álcool: 12,5% | DOC Alentejo

É um blend elaborado a partir das castas portuguesas Antão Vaz (50%), Arinto (25%) e Síria (25%). Um vinho que revela um conjunto jovem, irreverente, fresco mas elegante e persistente. Fermentação em depósito de inox por 30 dias, seguida de battonage por 2 a 3 meses. 3 meses de estágio em garrafa.

*Também disponível em mini garrafa de 375ml.

Prêmios_Pontuações



87 pts e Boa Compra– Wine Enthusiast (Dezembro 2019)

Barrancôa Tinto 2017



Aromas de ameixa fresca, mirtilos e especiarias.



Macio, fresco, elegante, com taninos suaves e elegantes.



Um vinho soberbo com ensopados ,pratos tradicionais de borrego ou porco preto. Caça de pena.

Álcool: 14% | Vinho Regional Alentejano

Aragonez (40%), Touriga Nacional (40%) e Alicante Bouschet (20%), desenham os aromas e sabores deste vinho parcialmente estagiado em barricas de carvalho francês. Estágio em garrafa por um período de 8 a 10 meses.

*Também disponível em mini garrafa de 375ml e garrafa Magnum de 1,5L

Gama HERDADE DO MOINHO BRANCO



A Ribafreixo Wines tem vindo a desenhar a Herdade do Moinho Branco, à entrada da vila da Vidigueira, desde 2007. A área total (114ha) é o resultado de algumas parcelas agrícolas abandonadas fruto do decréscimo populacional e consequente redução dos lucros agrícolas . O nome Moinho Branco preserva o nome original do edifício entre os moradores locais que, em épocas passadas, moíam aqui os seus cereais. Prestamos agora tributo a este maravilhoso pedaço de terra e às gentes que por aqui laboraram, sendo o Moinho Branco um símbolo do seu afinco e perseverança.

Herdade do Moinho Branco Alicante Bouschet 2015



Um nariz bem presente, fresco e com bastante intensidade e boa definição de aromas. Bouquet de frutos silvestres, amora, mirtilo, fruta madura, mas fresca e cativante. Denotam-se ainda algumas notas secundárias de madeira, balsâmico, alcaçuz e café fresco.



Um vinho amplo, denso e sedoso, com taninos presentes e firmes, e com os frutos silvestres a evidenciarem-se na entrada de boca, juntando-se a acidez que lhe garante equilíbrio. Um vinho complexo, encorpado, com a intensidade e concentração suficientes para uma fantástica evolução em garrafa.



Será o par perfeito para carnes vermelhas grelhadas, caça de pelo ou mesmo para uma excelente chanfana.

Alcohol: 14% | DOC Alentejo

Herdade do Moinho Branco Alicante Bouschet é uma edição limitada e numerada de 3804 garrafas e uma forte aposta da Ribafreixo Wines nesta casta que é um sucesso na região do Alentejo. Fermentado em barrica, com estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho Francês acrescidos de mais, pelo menos, 26 em garrafa.

Prémios_Pontuações



Medalha de Ouro no China Wine Awards Best Value

2020

17,5 pts na Revista Vinho Grandes Escolhas (Dez

2019)



[Check Pack 13,14, 15](#)
[Check Pack 16](#)

Clique na imagem do catálogo para consultar todas as ofertas disponíveis!



Contactos e Localização

Localizada na **Vidigueira**:
região alentejana com
grande tradição vitivinícola.

Para questões comerciais:

E-mail: info@ribafreixo.com

Tel: + 351 289 050 877

Telem. +351 925 953 601

Website: www.ribafreixo.com

Facebook: Ribafreixo Wines

Instagram: ribafreixo_wines

Porto | Vidigueira – 450km – 4h10

Lisboa | Vidigueira – 180km – 2h00

Algarve | Vidigueira – 150km – 1h30

GPS Lat: 38º 12' 03.3" N ; Long: 7º 48' 08.6" W

