

# RIBAFREIXO WINES

VIDIGUEIRA . ALENTEJO

PORTUGAL



JHC



NL



## A Empresa *The Company*

**Ribafreixo Wines é um projeto vitivinícola**, constituído pela Herdade do Moinho Branco, já com a considerável dimensão de 114 ha, em Vidigueira, região de grande tradição vinícola. O nosso enólogo, Paulo Laureano, é reconhecido pela sua “arte de bem fazer vinhos de excelência”, sendo uma das peças fundamentais ao nosso crescente sucesso e afirmação.

**Ribafreixo Wines is a winery project** comprised by the Moinho Branco Estate, with its sizeable 114 ha in Vidigueira, a region with a long-standing winemaking tradition. Our winemaker Paulo Laureano – renowned for his “art in crafting wines of excellence” – is one of the fundamental drivers in our growing success and recognition.





# A HERDADE que nasceu do nada

## THE ESTATE that was born out of nowhere

**A Ribafreixo Wines** é um projeto vitivinícola que nasceu em 2007 na Vidigueira. Na totalidade dos seus 114ha estão incluídos o assento de lavoura, a adega e cerca de 80ha de vinha.

**The Winery Estate** is a green field project which began in 2007 at the gateway of Vidigueira. The 114ha property comprises an agricultural centre, the winery itself and 80ha of vineyards.





## A NOVA ADEGA A adega e o enoturismo



### THE NEW WINERY The winery and wine tourism

**A nova Adega** com 4000m<sup>2</sup>, 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 de 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.

**The new Winery** with 4000sqm had its first harvest in 2012, standing out with its modern lines integrated in the landscape of Vidigueira and packed with the latest technology, with a capacity to produce up to 1 000,000 bottles. Its bioclimatic design, energy efficiency and recycling systems use natural light and gravity force, in a variety of operations. Wine Tourism was one of the objectives when planning the new infrastructure, with a Wine Shop, a typical regional Restaurant and Tasting areas – for tourist activities. With picture framed views of our vineyard, the winery has a wonderful setting to satisfy the most demanding visitor.

# OS VINHOS

Porque são os nossos vinhos  
tão diferentes e especiais

## THE WINES

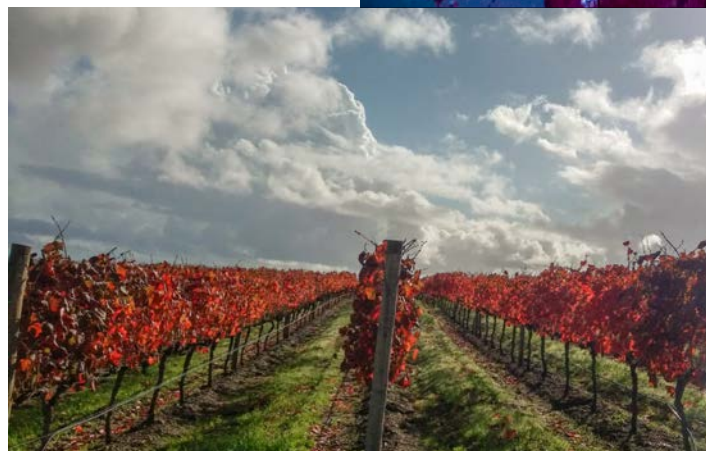
Why our wines are so  
different and so special

### 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.

### Vidigueira's unique microclimate

Our vineyards are part of the Vidigueira's Sub-Region (DOC). This region with its microclimate, has specific characteristics that provide the ideal conditions to produce wines that are unique. Perfect sun exposure, warm and dry summers, tempered by a fresh breeze from the Atlantic and a significant delta between the night and day temperatures.







### **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.

### **A Schist Terroir**

Vidigueira's microclimate combined with the estate's schist terroir, generates a common thread in all our wines, which is their freshness as well as their mineral notes. Alentejo wines are generally full-bodied and smooth. Their numerous subtle nuances are a direct result of the terroirs and different climatic conditions where they are grown.

### **Exclusivamente castas portuguesas**

Portugal tem um património de mais de 250 castas autóctones. Esta singularidade e diversidade está patente nos nossos vinhos, feitos exclusivamente 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.

### **Exclusively Portuguese varieties**

Portugal has a heritage of more than 250 native grape varieties. This uniqueness and diversity is shown in our wines, made only from Portuguese grape varieties. The estate's main white variety is Antão Vaz – an indigenous grape of Vidigueira - followed by Arinto, Verdelho, Síria and Alvarinho. The red varieties are Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Miúda and Aragonéz. As all rules have an exception, we have the only Chenin Blanc vineyard in 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 pôr 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, proveniente da Vidigueira, que conhece esta terra e que a cuida como ninguém.

### Handpicked harvest

At Ribafreixo Wines we believe that 80% of a good wine is how at harvest time the grapes are presented at the door of the winery. The agricultural work done throughout the year at the vineyard, is crucial to the well-being and quality of the grape. The final process in this effort is the handpicking at harvest time which distances itself from any kind of machinery grape picking. Every year, in the middle of August, our vineyards are “sprinkled” with the experienced hand pickers in the field, who flock from all around Vidigueira.





## 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 é a chegada da uva mais sã e saudável à porta da adega, fator que contribui intensamente (cerca de 80%) para a qualidade dos vinhos que produzimos.

## We are Friends of the Earth

At Ribafreixo Wines our concern with sustainability and with the ecological/environmental footprint begins with the vineyard and with the work in the field. We take pride in our 100% integrated production, an ‘alternative’ approach, and a halfway house between traditional and biological farming, as the latter is not a feasible option due to the extension and size of our vineyards. Implementing integrated production and the resulting need for us to adhere strictly to all the best farming practices, allows us to contribute significantly to a more sustainable agriculture. In the end, the most important result is the healthy and wholesome grapes that enter the door of our winery at harvest time, a condition that weighs in decisively (about 80%) in the production of premium quality wines.



## 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. Normalmente neste processo 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.

## Vegan Wines

Ribafreixo Wines pioneered in Portugal a Vegan approach to its wines. We believe this is a key concept in a modern world, where a Vegan lifestyle is widely followed.

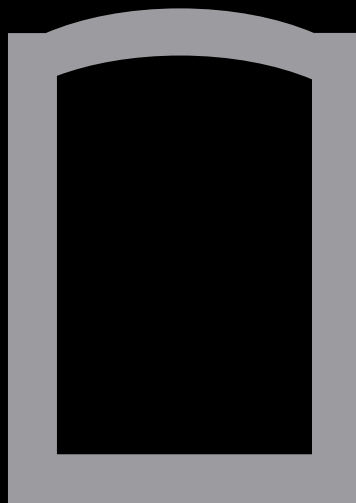
What makes the wine Vegan?

One of the steps involved in the vinification of wine is the clarification process, which basically consists of separating the must from the solid particles that still persist in order to clarify and filter the liquid. In order to achieve this, gelatine additives of animal origin, more specifically pork, as well as, fish glue or the white of the egg are used in this process. Aware of this reality, Ribafreixo chooses only to use alternative elements, of mineral or vegetal origin. In this way, not using any ingredients of animal origin or derivatives, our wines assume the Vegan condition, allowing vegetarian or vegan –friendly consumers to enjoy a glass of wine and keep the concept and lifestyle in which they believe. All our wines carry a Vegan symbol authenticated by the Vegan Society.









# RIBAFREIXO WINES

VIDIGUEIRA . ALENTEJO . PORTUGAL

PORTFOLIO

## GAMA BARRANCÔA RANGE

### BARRANCÔA BRANCO / 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. Barrancôa White is a blend made from Portuguese varietals: Antão Vaz (50%), Arinto (25%) and Síria (25%). This wine is youthful and irreverent, with an exuberance that is balanced by its elegance and persistence.



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



Notes of tropical and citrus fruits with a tone of minerality, mixed with notes of green vine.

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



A well-balanced and rounded wine, with an outstanding freshness, showing a persistent and pleasant finish.

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



A superb accompaniment for grilled fish, seafood, sushi and Asian dishes.



Fermentação em depósito de inox por 30 dias, seguida de batonnage por 2 a 3 meses. 3 meses de estágio em garrafa.

Fermentation in stainless steel vats for a 30 day period, followed by 2 to 3 months batonnage. 3 months of bottle staging.







## BARRANCÔA TINTO / Vinho Regional Alentejano



Aragonês (40%), Touriga Nacional (40%) e Alicante Bouschet (20%), desenham os aromas e sabores deste vinho parcialmente estagiado em barricas de carvalho francês.

Partially aged in French oak barrels, the wine's bouquet and taste are shaped by its cultivars: Aragonez, Touriga Nacional, and Alicante Bouschet.



Pleno de aromas de ameixa fresca, mirtilos e especiarias.

Fresh plums, blueberries and spices.



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

Smooth, fresh, with elegant tannins.



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

A superb food wine for meat stews, traditional dishes such as lamb or pork. Perfect for game birds.



Estágio parcial em barricas de carvalho francês, seguido de estágio em garrafa por um período de 8 a 10 meses.

Partially aged in French oak barrels, followed by 8 to 10 months bottle staging.



## GAMA PATO FRIO RANGE

### PATO FRIO SELECÇÃO / DOC Alentejo



Desenhado a partir das castas autóctones portuguesas Antão Vaz (50%), Arinto (25%) e Síria (25%) este é um vinho de forte identidade.

Blended from indigenous Portuguese grape varieties, Antão Vaz (50%), Arinto (25%) and Síria (25%), resulting in a wine with a strong personality.



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

Notes of tropical and citrus fruits with a tone of minerality, mixed with notes of green vine.



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

A well-balanced and rounded wine, with an outstanding freshness, showing a persistent and pleasant finish.



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

A superb accompaniment for grilled fish, seafood, sushi and Asian dishes.



Fermentação em depósito de inox por 30 dias, seguida de batonnage por 2 a 3 meses. 3 meses de estágio em garrafa.



Fermentation in stainless steel vats for a 30 day period, followed by 2 to 3 months batonnage. 3 months of bottle staging.





## PATO FRIO ANTÃO VAZ / DOC Alentejo



Um exemplar único da casta Antão Vaz (100%) – casta autóctone da Vidigueira.

A unique wine made from Antão Vaz (100%) - an indigenous grape of Vidigueira.



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

An intense aroma showing notes of tropical fruits, overlaid with hints of citrus and minerals.



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

Rounded, with a notable freshness that lifts the fruity component of the wine. Long and persistent finish.



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

A perfect wine for poultry dishes, succulent fish and exquisitely prepared seafood, as well as Asian food.



Fermentação em depósito de inox por 30 dias, seguida de batonnage por 2 a 3 meses. 3 meses de estágio em garrafa.



Fermentation in stainless steel vats for a 30 day period, followed by 2 to 3 months batonnage. 3 months of bottle staging.





## PATO FRIO GRANDE ESCOLHA / 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.

A full-bodied 100% Antão Vaz, fermented and aged in French oak barrels. Grande Escolha is the result of carefully selected grapes from a 45 year old vineyard.



Aroma intenso a especiarias exóticas, ligeiramente balsâmico com notas de hortelã, ervas secas, citrinos e frutas brancas. Intense on the nose, exotic spiciness, slightly balsamic with mint, ripe herbs, citrus and white fruits.



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.

Lots of freshness and juicy acidity, notes of lemon zest and crushed apple with an exotic spiciness all along. Long finish and lots of character.



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

A superb food wine, perfect for a Portuguese style cod, exquisite fish dishes, seafood or light poultry dishes. Great with soft cheeses.



Fermentação parcial em barricas de carvalho francês por 30 dias, seguida de batonnage por 2 a 3 meses. 12 meses de estágio em garrafa.



Fermentation is partially carried out in French oak vats for 30 days, followed by 2 to 3 months batonnage. 12 months of bottle staging.



## PATO FRIO CASHMERE / Vinho Regional Alentejano



Pato Frio Cashmere, um monocasta 100% Touriga Nacional, define-se como 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.

Pato Frio Cashmere, a 100% Touriga Nacional varietal, is an elegant and refined light salmon colored Rosé wine, adding elegance and refinement to our Pato Frio range.



Notas de fruta que mesclam líchias e groselhas maduras.

A mix of lychees and ripe gooseberries.



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

Smooth in the mouth, with exuberant freshness and mineral notes.



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

Perfect with sushi, sashimi, seafood or simply taken by the pool side.



Fermentação em depósito de inox por 30 dias, seguida de batonnage por 2 a 3 meses. 3 meses de estágio em garrafa.

Fermentation in stainless steel vats for a 30 day period, followed by 2 to 3 months batonnage. 3 months of bottle staging.





### PATO FRIO RED EDITION / 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.

A blend made from Aragonez (60%), Alfrocheiro (20%) and Alicante Bouschet (20%) grapes. A top quality red wine in our Pato Frio range.



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

Plums, wild berries, spices and dark chocolate.



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

A quaffable, elegant and balanced wine, with a lasting and truly pleasant finish.



Acompanha na perfeição com pratos fortes, como ensopados ou pratos tradicionais de borrego, porco preto e caça de pena. Well matched with hearty dishes such as meat stews, traditional lamb, pork and venison.



Estágio parcial em barricas de carvalho francês, seguido de estágio em garrafa por um período de 8 a 10 meses.



Partially aged in French oak barrels, followed by 8 to 10 months bottle staging.







## GAMA GÁUDIO RANGE

### GÁUDIO VERDELHO / Vinho Regional Alentejano



Um fabuloso vinho feito a partir da casta Verdelho (100%), mostrando a sua fantástica adaptação ao terroir alentejano.

A fabulous wine made from the Verdelho (100%) grape variety showing its fantastic adaptation to the Alentejo's terroir.

**Fruta tropical, especiarias e mineralidade.**



Hints of tropical fruits, spices and mineral notes.



**Cheio, fresco e de longo final.**

Full, fresh, with a long finish.



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

A superb "before lunch" wine, excellent with grilled fish, seafood, as well as sushi. Perfect with starters.

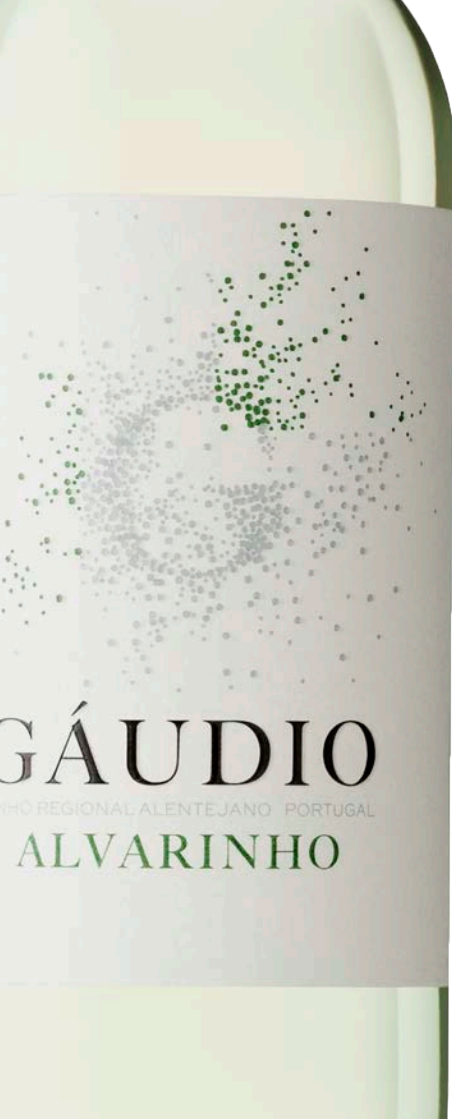


**Fermentação em depósito de inox por 30 dias, seguida de batonnage por 2 a 3 meses. 3 meses de estágio em garrafa.**



Fermentation in stainless steel vats for a 30 day period, followed by 2 to 3 months batonnage. 3 months of bottle staging.





## GÁUDIO ALVARINHO / Vinho Regional Alentejano



Um Alvarinho (100%) do Alentejo que se revela fino, elegante e cheio de personalidade.

This Alvarinho (100%) from the Alentejo is full of personality revealing freshness, elegance and style.



Notas de lima, mineralidade e fruta tropical.

Notes of lime, minerality and tropical fruits.



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

The palate combines its freshness with a prominent structure. Elegant and stylish, shows different characteristics, without losing its personality.



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

A perfect wine for oysters, mussels, scallops and other shellfish, as well as sushi. Perfect with starters.



Fermentação em depósito de inox por 30 dias, seguida de batonnage por 2 a 3 meses. 3 meses de estágio em garrafa.

Fermentation in stainless steel vats for a 30 day period, followed by 2 to 3 months batonnage. 3 months of bottle staging.



## GÁUDIO CLÁSSICO / DOC Alentejo



Gáudio Clássico é um vinho aliciante de forte carácter alentejano, elaborado a partir das castas portuguesas Touriga Nacional (40%), Alicante Bouschet (40%) Aragonês (10%) e Tinta Miúda (10%). Após uma enriquecedora passagem de 7 meses por barricas de 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...

Gáudio Clássico is an appealing and graceful red wine, blended solely with Portuguese varietals Touriga Nacional (40%), Alicante Bouschet (40%) Aragonéz (10%) and Tinta Miúda (10%). The winemaking process includes 7 months in French oak barrels, thereafter ageing for at least 12 months in the bottle. Rounded and full-bodied, a typical Alentejo wine that will linger in the memory...



Notas de frutos negros, algum floral, menta, tosta e café verde. Notes of black fruits, some floral hints, mint, toast and green coffee.



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

It shows structure and balance in the mouth, with a set of solid and robust tannins that will assure you pleasure and longevity.



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

It will pair to perfection with mature steer cuts, with stewed or oven baked full-flavoured game (venison, pheasant, etc.), as well as matured cheese.



Fermentação parcial em balseiros de carvalho francês. Estágio por 7 meses em barricas novas de carvalho francês. 12 meses de estágio em garrafa.



Partially fermented in French oak vats. Aged for 7 months in new French oak barrels. 12 months of bottle staging.





## GÁUDIO RESERVA / 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.

A unique wine for special occasions. Gáudio Reserva born out of a passion for authenticity in typical Alentejo grapes. A blend of Alicante Bouschet (80%) and Touriga Nacional (20%), staged 13 months in French oak barrels, followed by at least 16 months of bottle staging.



Especiarias com fruta negra em compota, tosta bastante suave e ainda com umas pequenas nuances de baunilha. Spices and black fruits in jam, gently toasted flavours and hints of vanilla.



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



A remarkable wine, full-bodied, balanced and well-structured, with a truly pleasant and lasting finish, marked by its irreverent, soft, round tannins.

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

This is an excellent wine for grilled red meats, as well as game or typical stew dishes.



Fermentação exclusiva em balseiros de carvalho francês. Estágio em barricas novas de carvalho francês por 13 meses. 16 meses de estágio em garrafa.



Exclusively fermented in French oak vats. Aging for 13 months in new French oak barrels. 16 months of bottle staging.



## GÁUDIO ESPUMANTE / DOC Alentejo



Gáudio Espumante Brut Nature é um tributo expresso à casta Antão Vaz (100%), a casta rainha da Vidigueira. Elaborado de acordo com o método tradicional, é um vinho ideal para qualquer tipo de ocasião.

Gáudio Sparkling Brut Nature is an express tribute to the Antão Vaz grape (100%), the queen grape of Vidigueira. A wine made according to the traditional method, excellent for any occasion.



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

A wine with a bright colour, fine and persistent bubbles with a richness of aromas of white and citric fruit.



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

Shows mineral flavours marked but it's freshness, originates in an elegant and harmonious wine.



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 ou ostras.

Excellent for any occasion, particularly to celebrate and drink with friends. Perfect for oyster and salmon based dishes.



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.



Made according to the Classic method. Two fermentations in this process: a first fermentation in stainless steel vats for 30 days, followed by a second fermentation, after the yeasts have been added and with the wine already in the bottle. 9 months of bottle staging.



## GÁUDIO LICOROSO / DOC Alentejo



Antão Vaz (100%)

Gáudio Licoroso é um néctar exclusivamente desenhado para as ocasiões mais especiais, que requerem sempre uma celebração e um toque subtilmente adocicado. Memorável! Gáudio Licoroso, a fortified wine, has been designed as exclusive nectar for truly festive occasions calling for a subtle touch of sweetness. Celebrate your unique moments with Gáudio Licoroso, together with typical Portuguese convent confectionery. Unforgettable!



Mostra os aromas quentes e profundos do mel, das compotas de frutas brancas, dos frutos secos e das especiarias. Warm deep honey tinged flavour with notes of white-fleshed fruit jam, nuts and spices.



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

Its firm and structured character provides a long and lasting finish.



Celebre os momentos únicos com Gáudio Licoroso, juntamente com um doce conventual tipicamente Alentejano. Celebrate your unique moments with Gáudio Licoroso, together with typical Portuguese convent confectionery.



Um ano de estágio em barrica de carvalho francês. Aged in new French oak barrels during one year.



## GAMA CONNECTIONS

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.

Connections is the link between South Africa – where Mário Pinheiro lived most of his life and where the Chenin Blanc varietal is widely used – and Portugal, where he lives today. This varietal is provenient from the sole Chenin Blanc vineyard in Portugal.

### CONNECTIONS / Vinho Regional Alentejano



Chenin Blanc (100%).



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

Flowers and very ripe fruit, mixed with a good minerality, delivers an excellent complexity.



Frescura, consistência e um final longo e marcante.

Freshness, consistency with a long and impressive finish.



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



A great partner for grilled fish, seafood, as well as sushi.

Fermentação em depósito de inox por 30 dias, seguida de batonnage por 2 a 3 meses. 3 meses de estágio em garrafa.



Fermentation in stainless steel vats for a 30 day period, followed by 2 to 3 months batonnage. 3 months of bottle staging.







## GAMA HERDADE DO MOINHO BRANCO

Herdade do Moinho Branco Alicante Bouschet é uma edição limitada e uma forte aposta da Ribafreixo Wines nesta casta que é um sucesso na região do Alentejo.

Herdade do Moinho Branco Alicante Bouschet is a limited edition and is Ribafreixo Wines' strong bet on this varietal that is such a success in the Alentejo region.

### HERDADE DO MOINHO BRANCO Alicante Bouschet / DOC Alentejo



Alicante Bouschet (100%).



Bem presente, fresco e com bastante intensidade. Frutos silvestres, amora, mirtilo, fruta madura, mas fresca e cativante. Notas secundárias de madeira, balsâmico, alçaçuz e café fresco.

A charming bouquet of berries, blueberries, ripe dark fruits, fresh and captivating. Some secondary notes of toast, balsamic, liquorice and fresh coffee, a consequence of the extensive oak ageing.



Amplio, 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. Complexo, encorpado, com a intensidade e concentração suficientes para uma fantástica evolução em garrafa.

A dense and silky wine with firm and ripe tannins. Wild berries are evident in the palate, as well as the acidity that guarantees balance and freshness. A complex and full-bodied wine, with the ideal intensity and concentration for a fantastic evolution in the bottle.





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

An excellent wine for grilled red meats, as well as game or typical stew dishes.



Fermentação exclusiva em balseiros de carvalho francês. Estágio por 18 meses em barricas novas de carvalho francês. No mínimo 26 meses de estágio em garrafa.



Exclusively fermented in French oak vats. Aged for 18 months in new French oak barrels. At least 26 months of bottle staging.









RIBAFREIXO WINES, LDA.  
ADEGA DO MOINHO BRANCO  
7960 - 212 VIDIGUEIRA  
PORTUGAL

---

ADEGA WINERY  
+351 284 436 240

---

ENOTURISMO | WINE TOURISM  
+351 963 559 964  
TOURS@RIBAFREIXO.COM

---

DEPARTAMENTO COMERCIAL  
SALES DEPARTMENT  
+351 289 050 877  
INFO@RIBAFREIXO.COM

---

WWW.RIBAFREIXO.COM  
FACEBOOK.COM/RIBAFREIXO WINES  
INSTAGRAM RIBAFREIXO\_WINES



Cofinanciado por:

