

BAIRRADA FREI JOÃO COLHEITA 1966

Caves São João | cód 0666660

O Frei João é um dos maiores clássicos do vinho português. Um tinto potente e com ótima acidez, é capaz de evoluir por décadas, rivalizando a longevidade dos grandes tintos de Bordeaux.



| | |
|-----------------------------------|---|
| Produtor | Caves São João |
| País | Portugal |
| Região | Bairrada - Vinhedos com vinhas de 30 anos de idade. |
| Tipo | Tinto |
| Uva | Baga (maior porte) |
| Volume | 750ml |
| Safra | 1966 |
| Teor alcoólico | 14 |
| Temperatura de serviço | 16 a 18°C |
| Vinificação | Fermentação tradicional com controle de temperatura durante 9 dias. |
| Maturação | Permanece em barricas de carvalho durante 2 anos. |
| Corpo | médio |
| Sugestão de Guarda | Mais de 10 anos |
| Combinações enogastrômicas | Carnes de sabor e tempero acentuados, caça, queijos e embutidos. |

Este é um vinho de safra antiga que maturou em adega. Ele repousou por muitos anos em condições ideais na própria vinícola antes de ser importado. É a melhor condição para provar um vinho envelhecido. Este envelhecimento confere ao vinho um caráter particular, com aromas terciários e grande complexidade, mas sem as notas primárias de fruta típicas de um vinho jovem. Algumas garrafas podem estar com as rolhas já delicadas dado o longo envelhecimento, sendo importante tomar cuidado ao abri-las. Na maioria dos casos, é recomendável deixar a garrafa em pé um dia antes de ser aberta e decantar o vinho logo antes de servi-lo para separar os sedimentos. Um saca-rolhas de lâminas paralelas é particularmente indicado para vinhos mais antigos.