

# TORRE DO FRADE – RESERVA 2005

Vinho Regional Alentejano - Tinto

## FICHA TÉCNICA

### Dados da vinha

---

Área de vinha utilizada para este vinho: 4ha

Área total de vinha: 30ha

Tipo de solo: Pardos de Xistos

Castas utilizadas: Trincadeira (45%), Alicante Bouschet (50%) e Aragonês (5%)

Densidade do encepamento: 3030 plantas por ha (3 x 1,1)

Média de produção: 4.000kgs/ha

Sistema de condução da vinha: monoplano vertical ascendente

Rega: gota-a-gota

Podar verde: sim

Monda de cachos: sim

Vindima: manual

Data vindima: 24/08/2005 (Trincadeira/Aragonês) e 01/09/2005 (Alicante Bouschet)

Duração vindima: 6:30hrs às 11:00hrs (ambas colheitas)

### Vinificação

---

Fermentação alcoólica: cuba inox troncocónica

Fermentação malo-láctica: na Barrica

Período de fermentação: 7 dias

Temperatura de fermentação: 28°C

### Estágio

---

Madeira: 14 meses em barricas 225lts

Tipo madeira: carvalho francês (80%) e americano (20%) de 1ª e 2ª utilização

Tipo estágio: integral

Em garrafa: desde Fevereiro de 2007

Tipo de garrafa: garrafa troncocónica 0,75l e magnum troncocónica 1,5l

Produção: 13.000 garrafas de 0,75l e 288 garrafas de 1,5l

### Análises

---

Volume Alcoométrico: 14,3%

Acidez Total: 5,8 g/l

PH: 3,84

### Nota de Prova

---

Cor: granada muito escura, com alguns laivos violetas brilhantes

Aroma: apresenta um perfil muito austero e sério, com um toque mineral, fruto em grande fartura, algumas especiarias, capaz de nos obrigar a perder tempo a prova-lo. A madeira está bem presente e vincada, com notas de tabaco e baunilha

Sabor: é elegante e firmemente frutado. Vigoroso e muito afinado, os taninos estão bem presentes, com a acidez média muito bem colocada. Cheio de classe, sedoso e muito guloso, com um final muito longo, com notas de pimenta, tabaco e xisto.



### **Serviço&Consumo**

---

Decantação: aconselhada com uma/duas horas de antecedência ou utilizar  
Copo: Diâmetro largo (Riedel - linha Grape, modelo Cabernet/Merlot)  
Servir: a 16°  
Consumir: a 18°

#### Harmonizações

A complexidade e estrutura deste vinho pede pratos fortes, condimentados de confecção lenta, de preferência de forno ou guisados e estufados a baixa temperatura. Ideal para acompanhar Cabrito assado no forno, Chanfana, Rabo de boi guisado, Cachaço de novilho estufado a baixa temperatura. Um peixe gordo assado no forno também casa bem com este vinho, Garoupa ou Posta de Bacalhau por exemplo.

### **Armazenamento em Cave**

---

Posição da garrafa: horizontal  
Temperatura: entre os 13°C e 16°C (ou locais sem grandes oscilações de temperatura)  
Humidade: entre 70% e 80% (ou locais amenos)  
Evitar o contacto com a luz solar

### **Informação Geral**

---

Responsável do projecto: Fernando Carpinteiro Albino  
Responsável Marketing&Trade: Diogo Albino  
Enólogo: Paulo Laureano (Eborae Consulting, Lda.)  
Responsável viticultura: João Torres (Eborae Consulting, Lda.) e Bernardo Albino  
Responsável de campo: Celestino Raposo

### **Contactos**

---

Visitas a cave de envelhecimento: sim, por marcação

Diogo Bagulho Albino – Marketing & Trade

T: (+) 351 96 381 95 22

Fax: (+) 351 21 352 64 42

Web site: [www.torredofrade.pt](http://www.torredofrade.pt) E-mail: [geral@torredofrade.pt](mailto:geral@torredofrade.pt)

Facebook: <http://www.facebook.com/torredofrade>

Twitter: <http://twitter.com/torredofrade>

Morada da Herdade:

Estrada Nacional N372, km 53

Posição GPS – N 38 55.645, W 7 22.895

