

TORRE DO FRADE – Viognier 2009
Vinho Regional Alentejano – Branco
FICHA TÉCNICA

Dados da vinha

Área de vinha utilizada para este vinho: 0,5ha
Área total de vinha: 7ha
Tipo de solo: Pardos de Xistos
Castas utilizadas: Viognier (100%)
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
Poda verde: sim
Vindima: manual
Data vindima: 18/08/2009
Duração vindima: 6:30hrs às 08:00hrs

Vinificação

Pressagem das uvas: sem desengace (aquando da chegada à adega)
Decantação: durante 48 h a 10°C
Fermentação alcoólica: em barrica
Período de fermentação: 15 dias
Temperatura de fermentação: 12°C

Estágio

Madeira: 5 meses em barricas 225lts
Tipo madeira: carvalho francês (Seguin Monreau Selection Blanc)
Tipo estágio: integral
Em garrafa: 2 meses em descanso celestial
Tipo de garrafa: garrafa troncocónica 0,75l
Produção: 1.100 garrafas de 0,75l

Análises

Volume Alcoométrico: 13,4%
Acidez Total: 6,6 g/l
PH: 3,10

Nota de Prova

O primeiro nariz revela uma grande exuberância tropical com notas de abacaxi, maracujá e manjeriço. A entrada de boca é gorda com toda a largura característica do Viognier sendo aqui ainda mais saliente devido à fermentação em barrica. O final é muito frutado com boa acidez a equilibrar a exuberância tropical sendo o vinho muito comprido perdurando o aroma no copo por muito tempo.



Consumo&Serviço

Temperatura de Serviço:

Servir a 13°C para consumir a 15/16°C

Copo: Riedel - linha Overture, modelo Magnum

Harmonizações:

A frescura e largura de boca deste Vinho permitem que harmonize com iguarias de confecção lenta e condimentada, com especial enfoque em especiarias exóticas e aromas tropicais, como chutneys de fruta tropical por exemplo. Acompanha bem peixes gordos, grelhados ou de forno, bem como carnes brancas untuosas grelhadas ou de forno, com acompanhamentos/temperos condimentados.

Armazenamento em Cave

Posição da garrafa: horizontal

Temperatura: entre 8°C e 12°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 E-mail: 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

