

TORRE DO FRADE – RESERVA 2004
Vinho Regional Alentejano - Tinto
FICHA TÉCNICA

Dados da vinha

Área de vinha utilizada para este vinho: 2ha
Tipo de solo: Pardos de Xistos
Castas utilizadas: Trincadeira(40%), Alicante Bouschet (55%) 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
Poda verde: sim
Monda de cachos: sim
Vindima: manual
Data vindima: 30/8/2004
Duração vindima: 6:30hrs às 11:00hrs

Vinificação

Fermentação alcoólica: cuba inox troncocónica
Fermentação malo-láctica: cuba inox troncocónica
Período de fermentação: 8 dias
Temperatura de fermentação: 27°C

Estágio

Madeira: 12 meses, barricas 225lts
Tipo madeira: carvalho francês e americano de 1ª utilização
Tipo estágio: integral
Em garrafa: desde Fevereiro de 2006
Tipo de garrafa: bordalesa prestige e troncocónica
Produção: 7.849 garrafas de 0,75l

Análises

Volume Alcoométrico - 14,9%
Acidez Total: 5,7 g/l
PH: 3,66

Nota de Prova

Vinho de cor granada profunda, com aromas concentrados de ameixas negras em compota, especiaria e folha de tabaco. Na boca a uma macieza inicial sucede-se uma frescura equilibrada, num conjunto que se mostra elegante e de enorme persistência.



Consumo&Serviço

Decantação: aconselhada com uma/duas horas de antecedência ou utilizar
Copo: Diâmetro largo (Riedel - linha Grape, modelo Cabernet/Merlotl)
Temperatura de serviço: 15°
Consumir: 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.

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 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



TORRE
DO FRADE