

TORRE DO FRADE – RESERVA 2006
Vinho Regional Alentejano - Tinto
FICHA TÉCNICA

Dados da vinha

Área de vinha utilizada para este vinho: 3ha
Tipo de solo: Pardos de Xistos
Castas utilizadas: Trincadeira(20%), Alicante Bouschet(62%) e Aragonês(18%)
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: 30/8/2006 Aragonês-Trincadeira e 4 e 5/9/2006 Alicante B.
Duração vindima: 6:30hrs às 11:00hrs

Vinificação

Fermentação alcoólica: cuba inox troncocónica e Vinimatic
Fermentação maloláctica: cuba inox troncocónica
Período de fermentação: 8 dias
Temperatura de fermentação: 27°C

Estágio

Madeira: 14 meses, barricas 225lts
Tipo madeira: carvalho Francês 1ª e 2ª utilização
Tipo estágio: integral
Em garrafa: em garrafa desde Março de 2008
Tipo de garrafa: troncocónica
Produção: 10.340 garrafas de 0,75l e 280 Magnum de 1,5l

Nota de Prova

Cor: Granada de média intensidade
Aroma: Boa concentração, aroma vivo e com muitas notas químicas ao lado das notas de pimento e algumas notas de azeitona verde.
Sabor: na boca mostra-se muito elegante, com a barrica muito bem integrada e que não dá amostras de se querer impor.

Análises

Volume Alcoométrico - 14,3%
Acidez Total: 5,2 g/l
PH: 3,63



Consumo&Serviço

Decantação: aconselhada com uma/duas horas de antecedência ou utilizar

Copo: Diâmetro largo (Riedel - linha Grape, modelo Cabernet/Merlot)

Temperatura de serviço: 15°

Consumir: 18°

Harmonizações

A elegância e delicadeza deste vinho acompanha idealmente pratos de confecção lenta elaborada, de preferência de forno ou guisados e estufados a baixa temperatura com a presença de vegetais e ervas aromáticas. Ideal para acompanhar - Carré de Borrego com puré de nabo baunilhado; Posta de bacalhau confitada em azeite no forno com migas de grelos; Bochecha de porco alentejano com alecrim abóbora caramelizada e cogumelos braseados.

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

