



Torre do Frade | Isto é blue

Um vinho de sentido gastronómico

com estrutura e equilíbrio

bem conseguido



UM SABOR INESQUECÍVEL

A herdade da Torre do Frade representa uma sociedade agrícola familiar no Alto Alentejo e tudo o que produz tem a garantia de elevada qualidade. Carne, cereais, cortiça, mel e vinho são verdadeiros produtos *gourmet*, que orgulham Portugal e deliciam os mais refinados apreciadores. Em final de Abril, a herdade presenteou o mercado com o seu rótulo Torre do Frade Viognier, Colheita 2010, e o lançamento, que contou com o acompanhamento da arte culinária do Chefe Gemelli, revelou uma óptima prova e características irrepreensíveis. Um vinho de sentido gastronómico com estrutura e equilíbrio bem conseguido, onde a frescura do vinho e a vivacidade da fruta se fundem de forma harmoniosa com a madeira e a untuosidade do Viognier. Esta casta, com origem na região francesa da Cote du Rhône, tem ganho destaque no Alentejo, pelo intenso aroma e estrutura. E, no que toca ao Torre do Frade Viognier 2010, apresenta um nível de frescura acima da média. Disponível na versão Reserva, para os tintos, e Viognier, para os brancos, o preço ronda os 19 euros nas lojas especializadas, mas encontra-o também nas cartas dos melhores restaurantes de Portugal.

Um vinho especial para grandes momentos,
a merecer rasgados e sentidos elogios.



TORRE
DO FRADE