

Data: 20/04/2010	Contacto: Diogo Albino – geral@torredofrade.pt
Págs: 2	Tlm: 963819522

Lançamento do Torre de Frade Viognier 2010

Quarta-feira dia 20 de Abril – A Casa Agrícola da Torre de Frade lança hoje o seu mais recente néctar, o novíssimo **Torre do Frade Viognier 2010**, numa iniciativa em Lisboa.

O **Torre do Frade Viognier 2010**, revela-se um vinho de sentido gastronómico com uma valente estrutura e um equilíbrio muito bem conseguido onde a frescura do vinho e a vivacidade da fruta equilibram de forma harmoniosa com a madeira e com a untuosidade do Viognier. Esta casta, de origem francesa, mais concretamente da *Côte du Rhône*, tem vindo a ganhar destaque no Alentejo pela sua intensidade aromática e estrutura destacando no **Torre do Frade Viognier 2010** um nível de frescura acima da média. (se provou o vinho, use a sua nota de prova)

A colheita de Viognier do ano passado foi um tremendo sucesso tendo esgotado em menos de 15 dias, cenário semelhante com a colheita de 2010, tendo o produtor vendido mais de metade da produção, mesmo antes do próprio lançamento.

A apresentação, na loja da Carnalentejana em Lisboa, contou com a presença do Produtor Fernando Carpinteiro Albino e sua família, o Enólogo, Eng^o. Paulo Laureano. Para acompanhar, foram apresentadas diversas criações do Chef Augusto Gemelli à base de carne de bovino da marca Carnalentejana.

Foram engarrafadas 3.800 garrafas de 0,75L e 100 Magnums de 1,5L, o preço de venda ao público do **Torre do Frade Viognier 2010** ronda os 19 € nas prateleiras e montras das lojas especializadas, *Gourmets* e garrafeiras podendo também ser encontrado nas cartas dos melhores restaurantes de Portugal.

Sobre a Torre de Frade

A herdade da Torre do Frade situa-se no concelho de Monforte no Alto Alentejo, é uma sociedade agrícola 100% familiar que apenas produz bens com um elevado padrão de qualidade. A marca que distingue estes produtos, é o ferro da casa, que está presente no gado da raça Alentejana comercializado pela Carnalentejana SA, nos Cereais certificados, na Cortiça, no Porco Alentejano, no Mel e agora também, em cada rótulo do vinho de Família, Torre do Frade, disponível na versão Reserva para os Tintos e na versão Viognier para os Brancos.

Siga-nos no Facebook - <http://www.facebook.com/torredofrade>

Siga-nos no twitter - <http://twitter.com/torredofrade>

A nossa Galeria - <http://www.flickr.com/photos/torredofrade/>

Diogo Albino - Marketing & Trade

T: 96 381 95 22

M:geral@torredofrade.pt