

TORRE DO FRADE – Viognier 2011
Vinho Regional Alentejano – Branco

FICHA TÉCNICA

Dados da vinha

Área de vinha utilizada para este vinho: 0,88 Ha
Tipo de solo: Pardos de Xistos
Castas utilizadas: Viognier (100%)
Densidade do encepamento: 3030 plantas por Ha (3 x 1,1)
Média de produção: 6.000kgs/ha
Sistema de condução da vinha: monopiano vertical ascendente
Rega: gota-a-gota
Poda verde: sim
Monda de cachos: sim
Vindima: manual
Data vindima: 17/08/2010
Duração vindima: 6:30hrs às 8:30hrs

Vinificação

Prensagem das uvas: sem desengace (aquando da chegada à adega)
Decantação: 48 Horas a 8° C/10° C
Fermentação Alcoólica: em Barricas (1ª utilização) de Carvalho Francês de 225 L
Período de Fermentação: 15 dias
Temperatura de Fermentação: 12°C/14° C

Estágio

Madeira: 5 meses de estágio integral em barricas de 225 L
Tipo de madeira: barricas novas de Carvalho Francês (Seguin Moreau)
Em garrafa desde: 23 de Fevereiro de 2012
Produção: 3000 garrafas de 0,750 L e 100 Magnums

Nota de Prova

O primeiro nariz revela notas de Alperce seco e Citrinos. Na boca o vinho entra muito fino e alonga-se no meio da prova denotando-se uma grande largura com notas crocantes e minerais o final é muito frutado, fresco e prolongado. O vinho está muito elegante e fino apresentando uma grande estrutura de boca (clássico no Viognier) que se equilibra na perfeição com acidez e com a intensidade cítrica deste vinho.

Análises

Volume Alcoométrico: 13%
Acidez Total: 6,5 g/l
PH: 3,25
Açúcar: 1,4 g/l

Consumo&Serviço

Temperatura de Serviço:

Servir a 13°C para consumir a 15/16°C

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

