

**TORRE DO FRADE – RESERVA 2007**  
**Vinho Regional Alentejano - Tinto**  
**FICHA TÉCNICA**

**Dados da vinha**

---

Área de vinha utilizada para este vinho: 6ha  
Tipo de solo: Pardos de Xistos  
Castas utilizadas: Trincadeira(33%), Alicante Bouschet(50%) e Aragonês(17%)  
Densidade do encepamento: 3030 plantas por ha (3 x 1,1)  
Média de produção: 5.000kgs/ha  
Sistema de condução da vinha: monoplano vertical ascendente  
Rega: gota-a-gota  
Poda verde: sim  
Monda de cachos: sim  
Vindima: manual  
Data vindima: 05/09/2007 Aragonês; 6/9/2007 Alicante B.; 07/09/2007 Trincadeira  
Duração vindima: 6:30hrs às 11:00hrs

**Vinificação**

---

Fermentação alcoólica: Balseiro de Carvalho Francês e Vinimatic  
Fermentação malo-láctica: cuba inox troncocónica e Barricas (Alicante Bouchet)  
Período de fermentação: 7 dias  
Temperatura de fermentação: 27°C

**Estágio**

---

Madeira: Alicante B. entrou a 28/09/2007 e Aragonês e Trincadeira a 25/01/2008  
Tipo madeira: carvalho francês de 1ª e 2ª utilização  
Tipo estágio: integral  
Em garrafa: engarrafado em Março de 2009  
Tipo de garrafa: troncocónica  
Produção: 19.000 garrafas de 0,75l e 300 Magnum de 1,5l

**Análises**

---

Volume Alcoométrico - 13,9%  
Acidez Total: 5,4 g/l  
PH: 3,63

**Nota de Prova**

---

### **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 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](http://www.torredofrade.pt) E-mail: [geral@torredofrade.pt](mailto: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

Google Maps

[http://www.google.com/maps/ms?ie=UTF8&msa=0&msid=103463285385259396427.00046d8f51f62094c8524&ll=38.932807,-](http://www.google.com/maps/ms?ie=UTF8&msa=0&msid=103463285385259396427.00046d8f51f62094c8524&ll=38.932807,-7.390623&spn=0.014355,0.038495&t=h&z=15&iwloc=00046d8f55b7d19391e1b)

[7.390623&spn=0.014355,0.038495&t=h&z=15&iwloc=00046d8f55b7d19391e1b](http://www.google.com/maps/ms?ie=UTF8&msa=0&msid=103463285385259396427.00046d8f51f62094c8524&ll=38.932807,-7.390623&spn=0.014355,0.038495&t=h&z=15&iwloc=00046d8f55b7d19391e1b)