

VIRGO

Torre do Frade – VIRGO 2010

Vinho Regional Alentejano - Tinto

FICHA TÉCNICA

Dados da vinha:

Área de vinha utilizada para este vinho: **3,5ha**

Tipo de solo: **Pardos de Xistos**

Castas utilizadas: **Syrah(21%), Trincadeira(27%), Alic. Bouschet(10%) e Aragonês(42%)**

Densidade do encepamento: **3030 plantas por ha (3 x 1,1)**

Média de produção: **10.000kgs/Ha**

Sistema de condução da vinha: **monoplano vertical ascendente**

Rega: **gota-a-gota**

Poda verde: **não**

Monda de cachos: **não**

Vindima: **manual**

Data vindima: **29/08/2010 Aragonês; 03/09/2010 Syrah; 08/09/2010 Alicante Bouschet e Trincadeira**

Duração vindima: **6:30h às 11:00h**

Vinificação

Fermentação alcoólica: **cuba inox troncocónica**

Fermentação maloláctica: **cuba inox troncocónica**

Período de fermentação: **9 dias**

Temperatura de fermentação: **26°C**

Estágio

Madeira: **10 meses, barricas 225lts**

Tipo estágio: **Parcial (40% do lote final)**

Tipo madeira: **carvalho Francês 2ª e 3ª utilização**

Inox: **60% do Lote não foi à barrica**

Em garrafa: **em garrafa desde Outubro de 2011**

Tipo de garrafa: **Bordalesa Reserva Alta**

Produção: **30.000 garrafas de 0,75l**



TORRE
DO FRADE

VIRGO

Nota de Prova

Cor: **Granda intenso com laivos violeta**

Aroma:

Jovem com grande potência aromática, frutos vermelhos, amoras, cerejas e ameixas, com a evolução sente-se um fumado muito elegante que aporta complexidade ao conjunto.

Sabor:

Muito elegante na entrada, jovem e cheio no meio de boca mostra taninos presentes mas redondos, confirma-se toda a fruta vermelha e o final é fresco e guloso.

Análises

Volume Alcoométrico: **12,6%**

Acidez Total: **5,7 g/l**

PH: **3,44**

Consumo&Serviço

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

Temperatura de serviço: **15°**

Consumir: **18°**

Harmonizações:

A juventude e elegância deste tinto pede iguarias com alguma intensidade mas não demasiadamente complexas nem de confecções muito elaboradas. Pode perfeitamente acompanhar: Lombo de porco alentejano assado no forno com alho, mostarda, mel e azeite com arroz árabe; Magret de pato braseado com redução de frutos vermelhos em balsâmico com puré de batata e nabo; Filetes de peixe-galo com arroz de tomate; Costeletas de borrego grelhadas salpicadas de doce de amora e mirtilos com migas de grelos; Morcela com compota de Figo

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**

VIRGO

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.virgo.pt E-mail: geral@torredofrade.pt

Facebook: <http://www.facebook.com/virgo>

Twitter: <http://twitter.com/virgo>

Morada da Herdade:

Estrada Nacional N372, km 53

Posição GPS – N 38 55.645, W 7 22.895

