

Fronteira Reserva 2008



FICHA TÉCNICA

Produtor Quinta da Fronteira
Tipo Tinto
Pais Portugal
Região Douro (DOC)
Enólogo João Correa e Jorge Seródio Borges

CASTAS

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Roriz

ANÁLISE

Teor Alcoólico 13,95%
Acidez Total 5,60g/l
PH 3,61
Açúcares Redutores 2,60g/l

VINIFICAÇÃO

fermentação em cubas de aço inox com temperatura controlada.

NOTAS DE ESTÁGIO

Estágio em barricas novas e usadas de carvalho francês durante 18 meses.

NOTAS DE PROVA

Vermelho Ruby. Aroma complexo, com notas de especiarias associadas a uma madeira muito bem integrada. Paladar intenso e profundo. Os taninos sedosos e firmes dão-lhe estrutura para envelhecer durante muito anos. Tem um finalo muito persistente.

SERVIR COM

Recomendado para acompanhar pratos de caça, carnes grelhadas e queijos curados.

NOTAS

Conservar deitada à temperatura constante de 15°C Beber à temperatura de 16°C de 2010 a 2025

PRODUTOR

Quinta da Fronteira,
Companhia das Quintas Vinhos SA.
Quinta da Romeira de Cima, Apartado 767, 2670-678 Bucelas
Telefone 219 687 380
Fax 219 687 399
Email geral@companhiadasquintas.pt