



QUINTA DA FRONTEIRA
SELECÇÃO DO ENÓLOGO
TINTO 2013

Este vinho espelha a riqueza natural dos vinhos do Douro Superior.



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC Douro

CASTAS

60% Tinta Roriz; 30% Touriga Franca; 10% Touriga Nacional

NOTAS DE PROVA

De cor rubi intensa, aroma complexo com notas de frutos vermelhos maduros e sugestões de chocolate e especiarias. Na boca revela grande caráter e elegância, com taninos firmes mas sedosos. O seu final é longo e de grande persistência aromática.

VINHA

As uvas que deram origem a este vinho provêm de três parcelas diferentes: a Touriga Nacional do talhão "Marão 2001" e a Touriga Franca do talhão de "Boavista de Baixo", ambos situados na vinha da Cova da Barca. A Tinta Roriz provém do Talhão "TR6" situado na Vinha da Fronteira. Os solos são xisto-argiloso ligeiramente alcalinos, extremamente pedregosos e ligeiros. O índice pluviométrico é muito baixo, com cerca de 350 mm médios anuais. A temperatura é elevadíssima no verão e os invernos são extremamente frios.

VINDIMA 2013

O inverno foi chuvoso e frio, com valores de precipitação acima da média, dos últimos 12 anos. O verão foi extremamente quente e seco, provocando algum atraso no ciclo vegetativo. No final de setembro verificaram-se períodos de chuva, por vezes intensa, afetando algumas parcelas da quinta, onde foram necessários cuidados adicionais na apanha da uva.

VINIFICAÇÃO

As uvas colhidas à mão para caixas de 16kg foram submetidas a uma triagem à entrada da adega. Após desengace total e esmagamento suave, procedeu-se à maceração e fermentação alcoólica, em cubas de inox à temperatura controlada de 24-26°C. A maceração a frio foi adaptada a cada casta, sendo mais longa na Touriga Nacional e Touriga Franca. A Touriga Nacional e Tinta Roriz foram parcialmente submetidas a maceração pós-fermentativa. A fermentação malolática da Touriga Nacional e da Tinta Roriz ocorreu em barricas de Carvalho Francês. Estes vinhos estagiaram 12 meses até ao momento da elaboração do lote final.

SERVIR E HARMONIZAÇÃO

Acompanhar carnes, massas e queijos de sabor intenso. Servir entre 16-18°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 14,5 %

Acidez Total 5 g/l

pH 3,73

Açúcares 0,7 g/l

Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 6 x 75 CL	1,22 Kg	7,61 Kg	456	76	609 Kg	560 2426 101 566	1 560 2426 101 563



Companhia das Quintas | Av. Eng. Arantes e Oliveira nº5 r/c D/E, 1900-221 Lisboa, Portugal | Telf: (+351) 219 687 380

Fax: (+351) 219 687 399 | Email: geral@companhiadasquintas.pt | Website: www.quintadafronteira.com



Safra 2013. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.