



## QUINTA DA FRONTEIRA RESERVA TINTO 2012



### DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC Douro

### CASTAS

70% Touriga Nacional; 20% Touriga Franca; 10% Tinta Roriz

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda. O aroma é complexo com destaque para a fruta preta madura, especiarias (noz moscada) e flor de laranjeira. Revela nuances de esteva que lhe conferem frescura. Na boca surpreende pela acidez equilibrada, concentração e pelos seus taninos firmes e sedosos. O final é longo e persistente.

### VINHA

As uvas que deram origem a este vinho provêm de parcelas distintas: a Touriga Nacional do talhão "Marão 2001", a Touriga Franca do talhão de "Boavista de Baixo" (ambos situados na vinha da Cova da Barca) e a Tinta Roriz 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 2012

Foi um ano extremamente seco, especialmente a primavera o que provocou atrasos no abrolhamento e obrigou as videiras a obter água das reservas do solo. Apesar da produção baixa (2,5 ton/ha) as uvas terminaram a sua maturação de forma completa e equilibrada. As primeiras chuvas do ano fizeram se sentir a 23 de setembro, com toda a produção dentro da adega.

### VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas à mão para caixas de 16kg e posteriormente submetidas a uma rigorosa seleção à entrada da adega. A maceração foi adaptada a cada casta e a vinificação ocorreu separadamente (em cubas troncocónicas). A fermentação alcoólica da Touriga Nacional e da Touriga Franca durou cerca de 20 dias; e a Tinta Roriz fermentou apenas 9 dias. A malolática da Touriga Nacional e da Tinta Roriz ocorreu em barricas de Carvalho Francês. Os lotes estagiaram 18 meses nas barricas (20% novas). Foram realizadas inúmeras provas, para acompanhar a evolução dos vinhos e determinar o momento ideal para a elaboração do lote final. Produzidas 20.464 garrafas.

### HARMONIZAR/SERVIR

Disfrute com assados, carnes vermelhas, caça e queijos de sabor intenso. Servir entre 16-18°C.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 15 %  
Acidez Total 5,1 g/l  
pH 3,72  
Açúcares 0,6 g/l

### PRÉMIOS

Decanter Wine World Awards 2015 – Regional Trophy  
Wine Enthusiast Magazine 2015 – 91pts  
Concours Mondial Bruxelles 2015 – Prata

Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 6 x 75 CL.	1,35 Kg	8,5 Kg	528	88	768 Kg	560 2426 000555	1 56 02426 000552



Companhia das Quintas | Av. Eng. Arantes e Oliveira nº5 r/c D/E, 1900-221 Lisboa, Portugal | Tlf: (+351) 219 687 380  
Fax: (+351) 219 687 399 | Email: geral@companhiadasquintas.pt | Website: www.quintadafrenteira.com



Safra 2012. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.