



EST 1880

QUINTA DA FRONTEIRA

FRONTEIRA BRANCO 2014



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC Douro

CASTAS

95% Viosinho; 5% Códega do Larinho

NOTAS DE PROVA

De cor citrina brilhante e aroma exuberante, revela notas de fruta de polpa branca (pêssego), tropical (ananás) bem como alguns notas minerais típicas do Douro. Na boca demonstra uma grande equilíbrio, uma acidez viva e um final persistente.

VINHA

As uvas que deram origem a este vinho provêm de vinhas com 10 anos de idade, cultivadas nas encostas de Freixo de Espada à Cinta, a 560 m de altitude. O índice pluviométrico desta região é muito baixo, com temperaturas elevadíssimas no verão (registos máximos de 53°C no Verão de 2003) e invernos extremamente frios, (mínima registada em 2011, de -7°C). Deste "terroir" resultam vinhos brancos de grande frescura.

VINDIMA 2014

O inverno foi ameno e chuvoso. A primavera e o verão foram mais frescos que o habitual resultando num maior vigor vegetativo. As condições para o desenvolvimento dos cachos foram as ideais. No fim de julho era evidente que a maturação estava mais avançada que o normal, em consequência das temperaturas amenas e da abundância de água no solo. No dia 30 de agosto foram vindimadas as uvas, evitando a onda de calor que teve início no dia 31 de agosto na região. As uvas entraram na adega com um grau provável de 12,5% e acidez total aproximada de 8 g/L, ou seja com uma frescura e equilíbrio surpreendentes para a região.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas à mão para caixas de 16 kg. Após prensagem suave, seguiu a decantação a frio dos mostos, os quais, após atingida a limpidez necessária, foram fermentados em cubas de inox a uma temperatura controlada de 14°-16°C, durante 4 semanas. O vinho estagiou 5 meses sobre as borras finas, em cubas de inox, o que permitiu melhorar a sua complexidade.

HARMONIZAR/SERVIR

Acompanhar com peixe, mariscos, saladas, massas e carnes brancas ou simplesmente como aperitivo. Servir entre 9-11°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 12,5%

Acidez Total 6,75 g/l

pH 3,12

Açúcares 3 g/l

PRÉMIOS

Decanter World Wine Awards 2015- Bronze

Wine Enthusiast Magazine 2015 – 88 Pts



Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 6 x 75 CL	1,16 Kg	7,11 Kg	600	100	731	560 2426 102 778	1 560 2426 102 775



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.quintadafrenteira.com

