



EST. 1880

QUINTA DA FRONTEIRA



FRONTEIRA

TINTO 2014

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC Douro

CASTAS

75% Tinta Roriz; 20% Touriga Franca; 5% Touriga Nacional

NOTAS DE PROVA

De cor violeta e aroma rico a frutos vermelhos (cereja e ameixa) conjugados com notas de mocha e fumo provenientes de uma madeira bem integrada. Na boca confirmam-se as notas aromáticas e destaca-se uma acidez viva e taninos firmes. O seu final é longo e elegante.

VINHA

Produzido a partir de castas tradicionais do Douro, as uvas que deram origem a este vinho (70%) provêm das vinhas da “Fronteira” que conferem ao lote estrutura e acidez. As restantes uvas são provenientes das vinhas da “Cova da Barca” e contribuem com concentração, riqueza aromática e volume de boca. Os solos são xisto-argiloso ligeiramente alcalinos, extremamente pedregosos e com estrutura ligeira. 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 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. As uvas terminaram a sua maturação de forma completa e equilibrada.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas à mão para caixas de 16kg e submetidas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após desengace total e esmagamento suave, procedeu-se à maceração e a fermentação alcoólica em cubas de inox a temperatura de 24-26°C. A maceração a frio foi adaptada a cada casta, sendo mais longa na Touriga Nacional e Touriga Franca. Alguns lotes da Touriga Franca e Tinta Roriz foram submetidos a maceração pós-fermentativa. Cerca de 60% dos vinhos estagiaram 6 meses, em barricas de Carvalho Francês (20% nova).

HARMONIZAR/SERVIR

Vinho muito gastronómico, ideal para acompanhar aves, carnes e queijos. Servir entre 16-18°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 14,5%

Acidez Total 4,8 g/l

pH 3,77

Açúcares 0,6 g/l

PRÉMIOS

Wine Enthusiast Magazine – 87 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 000 548	1 560 2426 000 54 5



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

