



EST 1880

QUINTA DA  
FRONTEIRA

QUINTA DA FRONTEIRA  
GRANDE RESERVA  
TINTO 2012



#### DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

DOC Douro

#### CASTAS

50% Touriga Nacional; 40% Touriga Franca; 10% Tinta Roriz

#### NOTAS DE PROVA

Cor púrpura de grande intensidade, revela aroma rico complexo, dominado pela fruta preta, pimenta, moca e notas vegetais. Na boca é denso, com uma acidez viva e taninos firmes a prometer um bom potencial de garrafa.

#### 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 (com registos máximos de 53,5°C no Verão de 2003) e Invernos extremamente frios (mínima registada em 2011 de -7°C).

#### 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 das produções baixas (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, já com toda a produção dentro da adega.

#### VINIFICAÇÃO

As uvas colhidas à mão para caixas de 16 kg foram cuidadosamente seleccionadas à entrada da adega e a maceração a frio foi adaptada a cada casta, sendo mais curta na Tinta Roriz. A fermentação alcoólica ocorreu separadamente em cubas troncocónicas, com duas "delestage" diárias e a malolática ocorreu em barricas. Após 20 meses de estágio, em barricas novas de Carvalho Francês e inúmeras provas, as melhores barricas de cada lote, foram seleccionadas para a elaboração do lote final deste Grande Reserva.

#### HARMONIZAR/SERVIR

Recomendado para acompanhar pratos de caça, carnes e queijos de sabores intensos. Servir a 17°C.

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 14%  
Acidez Total 5,1 g/l  
pH 3,76  
Açúcares 0,6 g/l

#### PRÉMIOS

Wine Enthusiast Magazine- 92 Pts

| Garrafa | Embalagem                 | Peso Garrafa | Peso Caixa | Garrafas por Palete | Caixas por Palete | Peso Palete | EAN             | ITF               |
|---------|---------------------------|--------------|------------|---------------------|-------------------|-------------|-----------------|-------------------|
| 75CL    | Caixa Cartão<br>6 x 75 CL | 1,35Kg       | 8,5 Kg     | 528                 | 88                | 768 kg      | 560 2426 101856 | 1 560 2426 101853 |



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

