

Fraga da Pena Branco Sêco

	IDENTIFICAÇÃO
Produto	Vinho Branco “ Fraga da Pena Reserva “
Classe	VQPRD.
Região	Távora Varosa.
Produtor	Cooperativa Agrícola do Távora.
Engarrafamento	Directamente da cave do produtor.
	FACTORES DE QUALIDADE
Clima	Temperado Continental (temperaturas entre os 15 e os 19° c, 65 a 75% de humidade relativa e uma precipitação 150 mm no Inverno e de 15 mm no Verão).
Solos	Graníticos de pH ácido, com manchas de xistos metaforizados.
Castas	Malvasia, com predominância da Malvasia Fina, Folgasão, Codega e Gouveio.
	VINIFICAÇÃO
Tecnologia	Sistema de “Bica Aberta”, com decantação e fermentação a baixas temperaturas controladas.
Estágio	Em garrafa.
	CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉPTICA
Aspecto	Límpido.
Côr	Levemente citrina.
Aroma	Intenso, primoroso a flores de malvasia.
Paladar	Fresco e muito frutado, com prolongado no final.
	RESENHA ANALÍTICA
Teor alcoólico	12 % Vol.
Acidez total	Entre 5,5-7 g/l em ac. Tartárico.
PH	Entre 2,75-3,10 a 20° c.
	COMPORTAMENTO EM GARRAFA
Maturação e Envelhecimento	Vinho com uma evolução lenta, com arredondamento dos picos do frutado a partir dos 12 meses, seguindo-se a fase de pré-envelhecimento, aromas mais complexos.
	INDICAÇÕES RECOMENDADAS
Consumo	Acompanhamento de mariscos, ostras, peixes aves e carnes brancas.
Serviço	Acondicionar a garrafa à temperatura de 8° c.
Conservação	Garrafa deitada, ao abrigo da luz, em local fresco e seco à temperatura ambiente (16-18° c).

