

Fraga da Pena Tinto Reserva

| | |
|-----------------------------------|---|
| | IDENTIFICAÇÃO |
| Produto | Vinho Tinto “ 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 | Touriga Franca, Touriga Nacional, Trincadeira, Bastardo e Tinta Roriz. |
| | VINIFICAÇÃO |
| Tecnologia | Sistema de “Curtimenta”, com fermentação a temperaturas controladas |
| Estágio | Em barricas de carvalho e garrafa. |
| | CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉPTICA |
| Aspecto | Límpido. |
| Côr | Granada-acastanhada. |
| Aroma | Floral e frutado, voluminoso e complexo. Com nuances de baunilha. |
| Paladar | Quente e vivificante de singular vinosidade à casta e ao sol, Com prolongamento a essências de frutos secos e madeira. |
| | RESENHA ANALÍTICA |
| Teor alcoólico | 13.5% Vol. |
| Acidez total | Entre 5-6 g/l em ac. Tartárico. |
| PH | Entre 3.40-3.45 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 cozinha tradicional de apurado tempero e serviço. |
| Serviço | Abrir a garrafa uma hora antes do consumo e se possível decantar. Servir a uma temperatura recomendada de 18° c. |
| Conservação | Garrafa deitada, ao abrigo da luz, em local fresco e seco à temperatura ambiente (16-18° c). |

