



## FRAGA ALTA

### Reserva

Região: DOURO SUPERIOR  
Region: DOURO SUPERIOR

Produção: Este vinho foi produzido a partir das castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca.  
Production: This wine was produced from the following grapes: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz and Tinta Barroca.

Vinificação: Vindima manual para caixas de 20 Kg, fermentação realizou-se em cubas de aço inox com controle de temperatura.  
Vinification: Manual harvest with 20kg boxes. Fermentation in a stainless steel vat with control of temperature.

Estágio: Após a fermentação estagiou durante quinze meses 50% em barricas de carvalho francês e 50% em cubas de aço inox.  
Resting: After fermentation it rested during 15 months 50% in French oak barrels and 50% in stainless steel vat.

Produção: 20.000 Garrafas.  
Production: 20.000 bottles.

Engarrafamento: O vinho foi engarrafado, na adega com uma ligeira filtração.  
Bottling: In the wine cellar with a light filtration.

Cor: Rubi.  
Color: Ruby.

Aroma: Frutos Silvestres.  
Scents/ Aroma: Wild berries.

Paladar: Ataque cheio com boa estrutura terminando num final longo característico das nossas vinhas da zona de Poço do Canto, terminando com os mesmos aromas.  
Taste: It begins with punch flavor and good structure ending with a long taste of the aromas that are very characteristic from the vineyards of the area of Poço do Canto.

Gastronomia: Carnes vermelhas e caça.  
Gastronomy: Red and game meat.

Enólogo: MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA  
Winemaker: MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA