



## FRAGA ALTA DOC

Região: DOURO SUPERIOR  
Region: DOURO SUPERIOR

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

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: Estágio de quinze meses em cubas de aço inox.  
Resting: 15 months in a stainless steel vat.

Produção: 20.000 Garrafas.  
Production: 20.000 bottles.

Engarrafamento: Na Adega com 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