



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA PAPA FIGOS TINTO 2017

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Douro **REGIÃO:** Douro

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

De todas as aves do Douro o Papa Figos é uma das mais raras. Uma ave migratória de cores vivas e atraentes. O carácter único e raro desta ave é a inspiração perfeita para este magnífico vinho da Casa Ferreirinha. Papa Figos é um vinho tinto do Douro ideal quer para ser consumido todos os dias quer para ocasiões especiais. Um vinho elegante e ao mesmo tempo vibrante, clássico e simultaneamente moderno, que traduz os valores essenciais da Casa Ferreirinha, a casa com maior tradição na produção de vinhos de qualidade do Douro e uma das maiores referências mundiais desta região.

NOTAS DE PROVA

Casa Ferreirinha Papa Figos Tinto 2017 apresenta uma cor rubi profunda. O seu aroma é intenso, sobressaindo notas arbustivas de urze, aromas florais, frutos vermelhos frescos e alguns balsâmicos, como a resina e o cedro. Na boca tem um ataque suave, apresentando taninos polidos de boa qualidade, notas de frutos vermelhos e algumas especiarias. O final é muito elegante.

ANO VITÍCOLA

O ano 2017 foi particularmente quente e seco, com um aumento em cerca de 5°C das temperaturas máxima, média e mínima, em relação à normal climatológica. Os valores de precipitação em alguns meses do crescimento vegetativo rondaram os 50% abaixo dos valores habituais. A fase de maturação foi condicionada pela reduzida quantidade de água disponível. Por estes motivos, o início da vindima foi dos mais precoces de que há história, no dia 7 de Agosto para brancos e 22 do mesmo mês para tintos.

ENÓLOGO: Luis Sottomayor

CASTAS: 35% Tinta Roriz, 25% Touriga Franca, 25% Tinta Barroca, 15% Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

As uvas selecionadas são provenientes da sub-região do douro superior, nomeadamente da Quinta da Leda e de viticultores que possuam vinhas preferencialmente expostas a norte e de zonas de maior altitude. O ponto ótimo de maturação e acidez das uvas é controlado com rigor. Após desengace e esmagamento, as uvas são encaminhadas para cubas de inox, onde se processa a maceração das películas - de forma suave e a temperaturas controladas - e a fermentação alcoólica.

MATURAÇÃO

Após as fermentações de acabamento, segue-se a maturação em cubas de inox e cimento. O lote é elaborado com base nas provas e análises realizadas durante este período. Para preservar a mais alta qualidade, apenas é submetido a uma ligeira colagem e filtração antes do engarrafamento.

GUARDAR

Papa Figos Tinto foi concebido para poder ser consumido jovem. No entanto, a sua qualidade mantém-se e será beneficiada com um estágio de 2 a 3 anos após a colheita, mantendo-se no seu melhor durante cerca de 4 a 6 anos desde que conservado na posição horizontal e num local seco e fresco.

SERVIR

Papa Figos Tinto está pronto a consumir, no entanto pode evoluir bem em garrafa. Uma vez que, para garantir a sua mais alta qualidade, este vinho foi engarrafado sem tratamento pelo frio, é expectável que possa ganhar um ligeiro depósito, pelo que se recomenda que seja decantado quando consumido a partir de 2 anos após a colheita. Servir entre os 16°C-18°C.

DESEFRUTAR:

Ideal para acompanhar pratos de carne. Sendo um vinho muito gastronómico, pode também acompanhar carnes brancas ou peixe assado no forno.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% | Acidez Total: 5 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 1,0 g/L | pH: 3,7

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 10,7 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 82 Kcal (343 kJ) | Adequado para Vegetarianos: Não | Adequado para Vegans: Não | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal

