



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



## CASA FERREIRINHA TINTA FRANCISCA TINTO 2015

**TIPO:** Tranquilo **CATEGORIA:** Reserva **COR:** Tinto

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

**PAÍS DE ORIGEM:** Portugal **VITICULTURA SUSTENTÁVEL:** Sim

### O VINHO

A Casa Ferreirinha tem vindo a apostar no lançamento de diferentes "especialidades", para evidenciar as diferentes potencialidades dos seus "terroirs", assim como a exuberância das diferentes castas que se cultivam na região demarcada do Douro. Tinta Francisca é uma dessas "especialidades", um vinho que reflecte a complexidade e elegância dos grandes vinhos do Douro.

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi com ligeiras nuances atijoladas. Aroma com notas intensas a trufas e sous bois, a pimenta e a gengibre, ligeiras notas de alcaçuz e um toque pedregoso, com madeira bem integrada. Na boca apresenta bom volume, taninos redondos, acidez viva, mostrando notas de especiarias (pimenta e ligeiro pimentão) e com um final extremamente elegante.

### ANO VITÍCOLA

O ano de 2015 foi um ano seco ao longo da maior parte do ciclo vegetativo, com o mês de março a registar cerca de 50% menos precipitação. Entre abril e maio a temperatura média foi superior à normal. Registaram-se 3 ondas de calor em junho e julho, com temperaturas máximas superiores a 40°C, com impacto ao nível da videira e maturação da uva. O clima provocou um adiantamento do ciclo vegetativo de cerca de 1 a 2 semanas.

**ENÓLOGO:** Luis Sottomayor

**CASTAS:** 100% Tinta Francisca

### VINIFICAÇÃO

É vinificado na adega da Quinta do Seixo, a partir de uvas provenientes de uma vinha desta propriedade. A vindima é manual, e as uvas são seleccionadas na vinha e à receção na adega. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas são encaminhadas para as cuba inox, onde decorre a fermentação alcoólica. Realiza-se uma longa e suave maceração, com temperatura controlada.

### MATURAÇÃO

Maturação em barricas, de carvalho francês usadas, durante um período de cerca de 24 meses. Durante o período de maturação é sujeito a inúmeras provas e análises de forma a acompanhar a sua evolução. No sentido de preservar a mais alta qualidade, apenas é submetido a uma filtração antes do engarrafamento.

### GUARDAR

Pronto a consumir. Beneficia de um estágio em garrafa entre 5 a 8 anos, mantendo-se contudo, no seu melhor, por vários anos. Conservar a garrafa na posição horizontal, ao abrigo da luz e do calor.

### SERVIR

É natural a formação de depósito em garrafa. Após o 2º ano, do seu engarrafamento, recomenda-se que a garrafa deverá ser colocada ao 'alto' na véspera e decantada, antes do vinho ser consumido. Servir entre 16°C-18°C.

### DESRUTAR:

Ideal para acompanhar queijos, pratos de carnes vermelhas e de caça.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% | Acidez Total: 5,6 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 1 g/L | pH: 3,6

### 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: Sim | Sem Glúten

### ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

### ENGARRAFADOR:

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

### PRODUÇÃO INTEGRADA

As uvas utilizadas neste vinho foram produzidas em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, tal como definido pela Organização Internacional de Luta Biológica contra Organismos Nocivos (OILB/IOBC): [www.iobc-wprs.org/ip\\_ipm/IOBC\\_IP\\_principles.html](http://www.iobc-wprs.org/ip_ipm/IOBC_IP_principles.html). O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.



Sogrape Vinhos, S.A.  
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal  
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719  
v2. 2019-10-04

Email: [info@casafferreirinha.com](mailto:info@casafferreirinha.com)  
Website: [www.sograpevinhos.com](http://www.sograpevinhos.com)



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

