



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA RESERVA ESPECIAL TINTO 2014

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto

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

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

O VINHO

Reserva Especial 2014 é um magnífico vinho tinto do Douro. É um vinho de recorte clássico, complexo e rico, que reflete o carisma e a notável maturidade só ao alcance de alguns vinhos do Douro. Esta é apenas a 18ª colheita de um vinho que foi criado, pela Casa Ferreirinha, em 1960.

NOTAS DE PROVA PROVA DE: 2023

Cor rubi de boa profundidade. Aroma intenso e de grande complexidade, com notas de especiarias, a pimenta, trufas e sous-bois, balsâmico, a resina, cedro, caixa de tabaco e ligeiramente mentolado, frutos pretos maduros, pedregoso e algum cacau, fruto de uma boa maturação. Na boca tem um excelente volume, acidez viva, taninos firmes, frutos pretos e especiarias, com um final extremamente longo e complexo.

ANO VITÍCOLA

Inverno particularmente chuvoso, em especial nos meses de janeiro e fevereiro, o que permitiu a reposição das reservas de água no solo. Verão fresco marcado pela instabilidade climática, com uma onda de calor, em junho, e precipitação, nos meses de julho e setembro. A vindima iniciou-se em setembro, as uvas apresentavam maturação equilibrada, o que permitiu produzir vinhos harmoniosos e muito elegantes.

ENÓLOGO: Luis Sottomayor

CASTAS: 42% Touriga Franca, 34% Touriga Nacional, 13% Tinta Roriz, 11% Tinto Cão

VINIFICAÇÃO

É vinificado na Adega da Quinta da Leda, a partir de uvas provenientes dessa mesma quinta e de vinhas adjacentes, de zonas altas, no Douro Superior. Após desengace e suave esmagamento, as uvas são encaminhadas para cubas inox, onde decorre a fermentação alcoólica. Realiza-se uma longa maceração, com temperatura controlada, com o objetivo de extrair os compostos que contribuem para a cor, aroma, sabor e longevidade deste vinho.

MATURAÇÃO

Maturação em barricas de carvalho francês, durante um período de cerca de 18 meses. O lote final é elaborado com base na seleção criteriosa dos melhores vinhos, resultante das inúmeras provas e análises efetuadas durante este período aos diferentes lotes e barricas existentes. 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 15 e 20 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. Recomenda-se que o vinho seja decantado, antes de ser consumido. Servir entre 16°C-18°C.

DESRUTAR:

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

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% ±0,5 | Acidez Total: 5,5 g/L ±0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 1 g/L ±0,5 | pH: 3,5 ±0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 11,2 g | Açúcares: 0 g | Valor Energético: 356 kJ/85 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

DATA ENGARRAFAMENTO: 2016-05-16 **GARRAFAS PRODUZIDAS:** 19.131

CAPACIDADES DISPONÍVEIS: 750 mL, 1.500 mL

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. 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 (chamada para rede fixa nacional)
v2. 2023-02-23

Email: info@casaferreirinha.com
Website: www.sogrape.com



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

