



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA ESTEVA TINTO 2010

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM: DOP Douro **REGIÃO:** Douro

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Esteva é um vinho tinto do Douro atractivo e elegante, que alia carácter e versatilidade a uma escolha muito acessível, ideal para o dia-a-dia. Esteva integra a gama de vinhos da celebrada Casa Ferreirinha, a marca com maior tradição na produção de vinhos de qualidade do Douro e uma das maiores referências mundiais desta região.

NOTAS DE PROVA

Casa Ferreirinha Esteva Tinto 2010 apresenta uma forte cor rubi e um aroma com boa intensidade e harmonia, com evidência para os frutos vermelhos, como morango e framboesa, para os componentes balsâmicos e para ligeiras notas de especiarias, em particular pimenta e cravinho. Na boca tem um ataque suave e uma boa estrutura, com taninos bem integrados, notando-se ainda a presença de frutos vermelhos. A acidez encontra-se muito bem envolvida e o seu final é elegante e harmonioso.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2010 será sempre lembrado por um Inverno frio e sobretudo muito chuvoso, em grande contraste com os últimos três anos que foram bastante secos. Um Inverno com este rigor veio ajudar à reposição da humidade no solo, tão importante para o bom crescimento da videira e maturação da uva. No Douro não houve mesmo qualquer precipitação durante os meses de Julho e Agosto, o que veio criar alguma heterogeneidade ao nível das maturações e atrasos no arranque da vindima. Neste contexto, 2010 foi verdadeiramente uma longa vindima, que obrigou a uma boa gestão na apanha da uva.

ENÓLOGO: Luis Sottomayor

CASTAS: Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Os cachos foram vindimados à mão e vinificados com a mais apurada tecnologia. Após suave desengace e esmagamento, as uvas fermentaram em cubas de aço inox, com remontagem e maceração das películas, sob temperatura controlada de 28°C. Depois da maceração, seguiu-se a fermentação maloláctica.

MATURAÇÃO

Os vinhos seleccionados para Esteva 2010 passaram o Inverno no Douro, em cubas de aço inox. Sujeitos às baixas temperaturas naturais, os vinhos clarificaram naturalmente antes de serem trasfegados e transportados para V.N.Gaia. O lote final foi elaborado com base numa selecção cuidada e em inúmeras provas.

GUARDAR

Casa Ferreirinha Esteva Tinto 2010 foi concebido para consumo num estágio jovem, embora a sua qualidade se mantenha durante 3-5 anos após a colheita, desde que a garrafa deve ser mantida deitada, em lugar fresco e seco, ao abrigo da luz.

SERVIR

Casa Ferreirinha Esteva Tinto 2010 está não necessita de ser decantado, excepto se for guardado alguns anos. Servir entre os 14°C-16°C.

DETALHES TÉCNICOS

Alcool: 13% | Acidez Total: 4,81 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 1,8 g/l | pH: 3,64

CONSUMO RESPONSÁVEL E QUALIDADE

A Sogrape Vinhos é signatária da iniciativa europeia "Vinho com Moderação", sendo certificada, nas áreas da Qualidade e Segurança alimentar, pelos referenciais mais exigentes a nível mundial.

INOVAÇÃO E SOGRAPE VINHOS

A Sogrape Vinhos é uma empresa de cariz familiar e vocação internacional, focada na produção de vinhos de qualidade, na inovação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de nível global.



AVIN3955915671951

QR Code



SOGRAPE VINHOS

Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-852 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719

Email: casaferreirinha@sograpevinhos.eu
Website: www.sograpevinhos.eu

Seja responsável.
Beba com moderação.

WINEinMODERATION.eu
Act in Vinea



PROVA DA SAFRA 2009

Jantar com a Turma dos Comunitários, na Barolo Trattoria, em 09/02/2012.