



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA VINHA GRANDE TINTO 2011

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Rubi
DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Douro **REGIÃO:** Douro
PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Vinha Grande é um vinho tinto do Douro, clássico e intenso, de carácter bem marcado, que reflete toda a riqueza e qualidade da região na criação dos melhores vinhos de lote. Vinha Grande integra a gama de vinhos da Casa Ferreirinha, a marca com maior tradição em vinhos de qualidade no Douro e uma das suas maiores referências mundiais.

NOTAS DE PROVA

De cor rubi profunda, é um vinho que revela um aroma intenso e complexo. Destaque para as componentes balsâmicas a cedro e caixa de tabaco, florais a esteva e resina, e ainda frutos vermelhos como a amora e groselha. Revela também frutos pretos, nomeadamente ameixa, sempre numa boa integração com a madeira discreta. Na boca tem um bom volume, acidez viva e taninos firmes. O seu final é longo e equilibrado.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2011 caracterizou-se por um Inverno relativamente chuvoso, o que permitiu a reposição da humidade no solo. Durante a Primavera, embora existindo alguma precipitação, a temperatura registou dois picos de calor, em Abril e Maio, chegando a ocorrer algumas trovoadas ocasionais. Os meses de Junho e Julho foram bastante secos, com temperaturas ligeiramente abaixo da média. Em Agosto choveu em toda a região. Esta situação climática aliada a um Setembro quente e seco proporcionou uma maturação muito equilibrada e longa, permitindo terminar o ciclo vegetativo com uvas de grande qualidade.

ENÓLOGO: Luís Sottomayor

CASTAS: 35% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 25% Touriga Nacional, 10% Tinta Barroca

VINIFICAÇÃO

Vinificadas com tecnologia apurada no Cima Corgo e no Douro Superior, as uvas para Vinha Grande passaram por um suave esmagamento e desengace, seguindo-se a fermentação alcoólica sob temperatura controlada em cubas de aço inoxidável, com longas macerações e remontagens.

MATURAÇÃO

Casa Ferreirinha Vinha Grande Tinto 2011 foi transportado para V.N. Gaia, entre Outubro e Dezembro, onde decorreu a sua maturação ou «elevage» durante um período que variou entre 12 a 18 meses, em barricas de carvalho francês usadas. O lote foi posteriormente elaborado com base nas selecções efectuadas durante as inúmeras provas e análises realizadas neste período, tendo sofrido uma ligeira filtração antes do engarrafamento.

GUARDAR

Casa Ferreirinha Vinha Grande Tinto 2011 beneficia de uma maturação em garrafa entre 2 a 3 anos. Prevê-se o seu ponto máximo entre o 5º e o 6º ano após a colheita, mantendo-se contudo em plenas condições de consumo durante cerca de 10 a 15 anos. A garrafa deve ser mantida deitada, em lugar fresco e seco, ao abrigo da luz.

SERVIR

Com o tempo, pode criar sedimentos. Deve abrir-se um pouco antes de ser consumido, para que respire e se desenvolva no seu melhor. Servir entre 16°C-18°C.

DESEFRUTAR:

É uma excelente opção para acompanhar pratos de carne, queijos e massas apuradas. Contudo, sendo um vinho muito gastronómico, poderá inclusive acompanhar pratos de cozinha tradicional portuguesa, carnes brancas ou peixe assado no forno.

DETALHES TÉCNICOS

Alcool: 14% | Acidez Total: 5,2 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/l | pH: 3,69

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.



AVIN1618021458374

QR Code



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

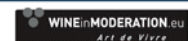
Email: casaferreirinha@sograpevinhos.com
 Website: www.sograpevinhos.com



PORVID



Seja responsável. Beba com moderação.



Prova da safra 2010. Truta arco-íris peruana grelhada, com amêndoas crocantes e batatas sauté. Almoço em 12/07/2014 com Gus & Cias.