



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA ESTEVA TINTO 2014

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Rubi
DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC 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

Esteva 2014 apresenta uma cor rubi brilhante e um aroma com boa intensidade e harmonia. Em evidência estão os frutos vermelhos a morango e cereja, notas balsâmicos a cedro e resina e aromas florais a esteva e urze. Na boca tem um ataque suave e uma boa estrutura, com taninos polidos e de boa qualidade, aliados a uma acidez muito bem integrada que lhe confere frescura, persistindo aromas de frutos vermelhos e notas florais a esteva bem presentes. O seu final é elegante e harmonioso.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2014 caracteriza-se pela sua atipicidade climática. Foi um ano particularmente chuvoso, com um Verão fresco, marcado por uma grande instabilidade, tendo-se registado duas ondas de calor, no início do verão e no início do Outono. Destacamos os meses de Janeiro, excepcionalmente quente, e Agosto, mais fresco que a média dos últimos 30 anos, que contribuíram para um avanço do ciclo vegetativo, com as uvas a apresentarem no final da maturação níveis de açúcar, acidez e compostos fenólicos muito bons e equilibrados. A vindima teve início nos primeiros dias de Setembro, tendo-se registado alguma precipitação a partir de meados do mês, pelo que houve necessidade de reforçar o criterioso trabalho de escolha das uvas na vinha e na adega, por forma a otimizar a qualidade dos vinhos.

ENÓLOGO: Luís Sottomayor

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

VINIFICAÇÃO

Esteva 2014 foi vinificado essencialmente na Adega da Quinta do Seixo, com recurso a apurada tecnologia, a partir de uvas provenientes das nossas Quintas do Caêdo, Seixo e Porto, situadas na zona do Pinhão e ainda de uvas das zonas envolventes a maior altitude. Assim se obtém naturalmente o equilíbrio na maturação, desejado para este estilo de vinho com a necessária acidez natural. Os cachos foram vindimados à mão e vinificados na adega da Quinta do Seixo com a mais apurada tecnologia. Após suave desengace e esmagamento, as uvas fermentaram em cubas de aço inox, com suave maceração apoiada por remontagem, sob temperatura controlada a 25° C por forma a preservar os aromas da uva. Depois da maceração, seguiu-se a fermentação maloláctica em condições rigorosamente controladas.

MATURACÃO

Os vinhos selecionados para Esteva 2014 passaram o Inverno na Quinta do Seixo em cubas de inox. Sujeitos às baixas temperaturas naturais, os vinhos clarificaram naturalmente antes de serem trasfegados e transportados para Vila Nova de Gaia. O lote final foi elaborado com base numa selecção cuidada e em inúmeras provas.

GUARDAR

Esteva 2014 foi concebido para consumo num estágio jovem, no entanto, a sua qualidade mantém-se durante 4-6 anos após a colheita, desde que conservado na posição horizontal e num local seco e fresco.

SERVIR

Idealizado para um consumo jovem, está pronto a consumir e não necessita de ser decantado, excepto se for guardado por mais de 2 anos. Servir entre os 15°C-17°C.

DESFRUTAR:

Esteva 2014 é um vinho muito versátil, ideal para acompanhar todo o tipo de aves, carnes variadas, fumeiro e queijos, bem como alguns peixes como o bacalhau e uma variedade de massas e saladas ricas.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13% | Acidez Total: 4,8 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/l | pH: 3,71

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.



AVIN9279560542607

QR Code



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-852 Avintes, Portugal
 Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
 v3. 2015-05-22

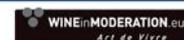
Email: casaferreirinha@sograpevinhos.com
 Website: www.sograpevinhos.com



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



Safra 2014. Jantar no voo TAP para Lisboa em 27/10/2015.