



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA VINHA GRANDE TINTO 2013

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 reflecte 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 casa com maior tradição em vinhos de qualidade no douro e uma das suas maiores referências mundiais.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor rubi profunda. No aroma destaque para a fruta preta bem madura como a ameixa e o cassis, notas balsâmicas a resina e cedro, aromas de especiarias como a pimenta e o cravinho, combinados com uma madeira discreta e muito bem integrada. Na boca tem um bom ataque, taninos vivos e de boa qualidade, acidez viva e bem casada, destacando-se ainda as notas de fruta preta e especiarias. O seu final é longo e com grande harmonia.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2013, em contraste com o de 2012, caracterizou-se por um inverno chuvoso e frio, com valores de precipitação acima da média dos últimos 3 anos. De salientar o atraso no ciclo vegetativo, em particular a floração que ocorreu de forma algo irregular. Apesar da alteração do clima nos meses de verão, caracterizado como quente e seco a extremamente seco (6º verão mais seco desde 1931), o atraso verificado no ciclo vegetativo manteve-se até à vindima que se iniciou em média com cerca de 8 a 10 dias de atraso. A partir do final de Setembro verificaram-se períodos de chuva, por vezes intensa, que afetou sobretudo as zonas de maior pluviosidade e onde foram necessários cuidados adicionais.

ENÓLOGO: Luis Sottomayor

CASTAS:

50% Touriga Franca, 25% Touriga Nacional, 10% Tinta Roriz, 5% Tinto Cão, 5% Touriga Fêmea, 5% Outras Castas

VINIFICAÇÃO

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

MATURAÇÃO

Casa Ferreirinha Vinha Grande Tinto 2013 foi transportado para V.N. Gaia entre Outubro e Dezembro, onde decorreu a sua maturação ou «elevation» durante um período que varia entre 12 e 18 meses em barricas de carvalho francês usadas. O lote foi depois elaborado com base nas seleções efectuadas durante as inúmeras provas e análises realizadas neste período, tendo sofrido apenas uma ligeira filtração antes do engarrafamento. Não sendo estabilizado pelo frio, é natural a formação de depósito durante o seu envelhecimento em garrafa.

GUARDAR

Podendo ser consumido jovem, Vinha Grande Tinto 2013 beneficia de uma maturação em garrafa entre 2 a 3 anos, atingindo um ponto máximo entre o 5º e o 6º ano após a colheita, mantendo-se contudo em plenas condições de consumo durante cerca de 10-15 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.

DEFRUTAR:

Casa Ferreirinha Vinha Grande Tinto 2013 é uma excelente opção para acompanhar pratos de cozinha tradicional portuguesa, uma grande variedade de carnes, queijos e massas apuradas. Experimente como aperitivo com queijos curados e picantes.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% | Acidez Total: 5,2 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 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.



AVIN3612036786253
QR Code



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-852 Avintes, Portugal
 Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
 v1. 2015-10-26

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



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



Safra 2013. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.