



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA CALLABRIGA TINTO 2013

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Rubi
DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Douro **REGIÃO:** Douro
PAÍS DE ORIGEM: Portugal **VITICULTURA SUSTENTÁVEL:** Sim
O VINHO

Callabriga é um vinho tinto do Douro de perfil contemporâneo, intenso e elegante, criado para reflectir a versatilidade e a actualidade apaixonante dos vinhos do Douro. Callabriga é um dos mais inovadores 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

Callabriga 2013 tem uma cor rubi de excelente profundidade. Caracteriza-se por um aroma complexo e de boa intensidade, sobressaindo frutos pretos como a ameixa, frutos vermelhos como o morango e a framboesa bem como notas minerais e um ligeiro mentolado. De salientar ainda as notas da madeira presente e muito bem integrada. Na boca tem um muito bom volume, taninos firmes e de muito boa qualidade, aromas de frutos vermelhos e notas de especiarias a pimenta. O seu final é longo e complexo.

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: Luís Sottomayor

CASTAS: 80% Touriga Franca, 15% Touriga Nacional, 5% Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO

As uvas, escolhidas nos talhões da Quinta da Leda, em Almendra - Douro Superior, e vinhas adjacentes com maturação mais equilibrada foram vindimadas à mão e vinificadas na adega da propriedade. Após desengace total e suave esmagamento, as uvas entraram em cubas de inox e/ou lagares robóticos, onde decorreu a fermentação, com maceração prolongada e remontagem sob temperatura controlada. Seguiu-se uma longa maceração pós-fermentativa para superior extração aromática que permitiu a transferência dos constituintes de qualidade da película da uva para o vinho.

MATURAÇÃO

Callabriga foi transportado para V.N.Gaia entre Outubro e Dezembro, onde seguiu a sua maturação ou "élevage" por um período entre 12 e 18 meses vasilhas usadas de carvalho Francês (75%) e Americano (25%) O lote final foi elaborado com base na selecção qualitativa das inúmeras provas, que permitiram escolher os melhores vinhos, vasilha a vasilha, casta a casta. O lote final foi engarrafado sem tratamento de estabilização pelo frio pelo que, com o tempo, podem formar-se sedimentos. Manter a garrafa deitada, em local seco e fresco.

GUARDAR

Podendo ser consumido desde já, no seu estado jovem, beneficia de uma maturação em garrafa entre 3 a 5 anos, atingindo o seu apogeu cerca dos 8 anos de idade. Estima-se que mantenha a sua melhor qualidade durante cerca de 10 a 15 anos. A garrafa deve ser mantida deitada, em lugar fresco e seco, ao abrigo da luz.

SERVIR

Até ao 2º ano não necessita de cuidados especiais, no entanto a partir dessa data recomenda-se que a garrafa deverá ser colocada 'alto' na véspera e decantada antes de ser consumido. Servir entre 16°C-18°C.

DESRUTAR:

Callabriga é um vinho intenso e elegante, generoso, que acompanha idealmente carnes vermelhas, caça grossa e queijos intensos bem como pratos de peixe assado no forno.

DETALHES TÉCNICOS

Alcool: 13,5% | Acidez Total: 5,4 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/l | pH: 3,63

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/ip_ipm/IOBC_IP_principles.html. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

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.



AVIN9590803252986
QR Code



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-852 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v4. 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.