



## CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



### CASA FERREIRINHA AAF ANTÓNIA ADELAIDE FERREIRA TINTO 2011

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

#### O VINHO

Casa Ferreirinha AAF Antónia Adelaide Ferreira Tinto 2011 é um vinho de grande qualidade, complexo e elegante, de edição limitada, produzido em homenagem a D. Antónia Adelaide Ferreira.

#### NOTAS DE PROVA

Apresenta uma profunda cor rubi com um aroma intenso e complexo. Destacam-se aromas de frutos vermelhos bem maduros e aromas florais, a violeta e alfazema. Revela notas de especiarias como a pimenta e canela, bem como aromas balsâmicos a resina. Apresenta ainda uma madeira de excelente qualidade muito bem integrada. Na boca é muito intenso, com grande estrutura, taninos bem presentes, acidez equilibrada, aromas de fruta vermelha bem madura, especiarias e notas florais, com um final extremamente longo e complexo.

#### 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:

Luis Sottomayor

#### CASTAS:

53% Touriga Nacional, 22% Touriga Franca, 21% Vinha Velha, 4% Sousão

#### VINIFICAÇÃO

Chegadas à adega da Quinta da Leda e Quinta do Seixo, após suave esmagamento e desengace total, as uvas fermentaram em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada. Durante esta fermentação, procedeu-se a remontagens por bomba e pisa por robot, realizando-se uma longa maceração para conseguir uma equilibrada extracção aromática e polifenólica. Pretende-se com esta tecnologia que os constituintes da qualidade presentes nas uvas maduras passem assim suavemente para o vinho. No final, e no momento «exigido» por cada casta/ote, o vinho foi encubado e as suas massas prensadas, sendo o vinho resultante da prensagem conservado à parte do de lágrima.

#### MATURAÇÃO

Terminada a maceração o vinho foi transportado para Vila Nova de Gaia onde, após as fermentações de acabamento, se seguiu a maturação ou «elevage» durante cerca de dois anos em barricas novas de carvalho Francês, o vinho foi transportado para V.N.Gaia. O lote final foi elaborado com base numa selecção muito apurada, após inúmeras provas que permitem confirmar a excelência dos vinhos e da sua maturação.

#### GUARDAR

A garrafa deve ser mantida deitada, em lugar fresco e seco, ao abrigo da luz. Apesar de poder ser apreciado desde já, é previsível que Casa Ferreirinha AAF Antónia Adelaide Ferreira Tinto 2011 atinja o seu o apogeu entre o 5º e o 10º ano. Estima-se que mantenha a sua melhor qualidade durante cerca de 20 anos.

#### SERVIR

Se guardado alguns anos, é natural que venha a formar sedimentos na garrafa, devendo ser aberto com cuidado e decantado para melhor apreciação. É um vinho surpreendente que ganha em ser aberto algum tempo antes de ser consumido. Servir entre 16°C-18°C.

#### DESEFRUTAR:

Casa Ferreirinha AAF Antónia Adelaide Ferreira 2011 tem um perfil elegante e complexo que combina idealmente com boas carnes, caça e queijos intensos.

#### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5% | Acidez Total: 5,7 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/l | pH: 3,51

#### 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.



AVIN5736727436093  
QR Code



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-852 Avintes, Portugal  
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719  
v4. 2014-11-10

Email: [casaferreirinha@sograpevinhos.com](mailto:casaferreirinha@sograpevinhos.com)  
Website: [www.sograpevinhos.com](http://www.sograpevinhos.com)



PORVID



**SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.**

WINEinMODERATION.eu  
Art de Vivre



Safra 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.