

http://www.vinoemporium.com.br/vinhos/casa-ferreirinha/casa-ferreirinha-vinha-grande_2012



- **NOME**
Casa Ferreirinha Vinha Grande (2012)
- **TIPO**
 Tinto
- **TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)**
16° - 18°
- **VOLUME**
750ml
- **VINÍCOLA**
Casa Ferreirinha
- **PAÍS**
 Portugal
- **REGIÃO**
Douro
- **SUB-REGIÃO**
DOC Douro

Ficha Técnica

- **SAFRA**
2012
- **GRADUAÇÃO ALCÓOLICA**
13,5%
- **UVAS**
Touriga Franca (35%), Tinta Roriz (30%), Touriga Nacional (30%), Tinta Barroca (5%)
- **COR / VISUAL**
Rubi com nuances violeta.

-
- **AROMA**
Destaque para a fruta vermelha, como a groselha, e a fruta preta, como a ameixa; o seu aroma é intenso e revela outras notas, nomeadamente aromas de especiarias, balsâmicos e de resina e cedro, muito bem integrados com a madeira discreta.
-

- **SABOR**

Na boca tem um excelente equilíbrio, taninos firmes de boa textura, e uma acidez viva muito bem integrada. O seu final é longo e com grande harmonia.

- **DESCRITIVO**

Vinha Grande é um vinho tinto do Douro, clássico e intenso, de caráter 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 Casa com maior tradição em vinhos de qualidade no Douro e uma das suas maiores referências mundiais.

Enólogo: Luís Sottomayor.

Casa Ferreirinha Vinha Grande Tinto 2012 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.

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

- **MÉTODO DE ELABORAÇÃO (VINIFICAÇÃO)**

O ano vitícola de 2012 caracterizou-se por um inverno com temperaturas muito baixas e pluviosidade praticamente nula, seguido de primavera mais seca e quente que as respectivas médias, exceção feita ao mês de abril, que foi particularmente chuvoso. O final da maturação, em agosto e setembro, foi também particularmente seco e quente, o que permitiu uma maturação muito equilibrada e de onde resultaram uvas de excelente qualidade.

Vinificadas com tecnologia apurada no Cima Corgo e no Douro Superior, as uvas selecionadas para o 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 à remontagem por bomba e robots pisadores.

Casa Ferreirinha Vinha Grande Tinto 2012 foi transportado para V.N. Gaia entre outubro e dezembro, onde decorreu a sua maturação ou "elevage" 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 efetuadas 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.