



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA PAPA FIGOS TINTO 2014

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

O VINHO

De todas as aves do Douro o Papa Figos é uma das mais raras. Uma ave migratória de cores vivas e atraentes. O carácter único e raro desta ave é a inspiração perfeita para este magnífico vinho da Casa Ferreirinha. Papa Figos é um vinho tinto do Douro ideal quer para ser consumido todos os dias quer para ocasiões especiais. Um vinho elegante e ao mesmo tempo vibrante, clássico e simultaneamente moderno, que traduz os valores essenciais da Casa Ferreirinha, a casa com maior tradição na produção de vinhos de qualidade do Douro e uma das maiores referências mundiais desta região.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor rubi de boa profundidade. O seu aroma tem boa intensidade, sobressaindo notas de frutos vermelhos como o morango e a framboesa, frutos pretos como a ameixa e o mirtilo, aromas balsâmicos a resina e a cedro e um ligeiro cacau e chocolate, fruto de uma excelente maturação. Na boca apresenta bom volume, acidez bem integrada, taninos de muito boa qualidade e presença bem marcada de frutos vermelhos vivos e notas de cacau. 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: Luis Sottomayor

CASTAS: 30% Touriga Franca, 30% Tinta Barroca, 25% Tinta Roriz, 15% Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

As uvas selecionadas são provenientes da região do Douro Superior sendo cerca de 25% provenientes da nossa Quinta da Lêda e as restantes de lavradores que possuam vinhas de exposição preferencialmente expostas a norte e de relativa altitude. Após suave desengace e esmagamento, as uvas são encaminhadas para cubas de inox, onde se processa a maceração das películas e a fermentação alcoólica. Durante esta fase, procede-se a macerações intensas, usando o sistema de remontagem por bomba. A temperatura é controlada por um sistema de refrigeração e/ou aquecimento a cerca de 25°C. No final da maceração, determinado cuba a cuba pela qualidade do ano e das castas, o vinho é separado das massas, sendo o produto resultante da prensagem conservado à parte do de lágrima. Promove-se a ocorrência da fermentação malolática em condições de temperatura controlada.

MATURAÇÃO

Após as fermentações de acabamento o lote seleccionado para Papa Figos 2014 permaneceu em cubas de aço inoxidável durante todo o Inverno. Durante este período e beneficiando das baixas temperaturas naturais, obtém-se uma clarificação natural por sedimentação das partículas grosseiras. No final do Inverno foi submetido à primeira trasfega com separação dos sedimentos. Cerca de 25% do total do lote realiza um estágio de aproximadamente 8 meses em barricas usadas de Carvalho Francês, sendo o lote final engarrafado ao fim de 12 meses. No sentido de preservar a mais alta qualidade, é engarrafado após cuidadoso acabamento.

GUARDAR

Foi concebido para poder ser consumido jovem; no entanto, a sua qualidade mantém-se e será beneficiada com um estágio de 2 a 3 anos após a colheita, mantendo-se no seu melhor durante cerca de 4 a 6 anos desde que conservado na posição horizontal e num local seco e fresco.

SERVIR

Até ao 2º ano não necessita de algum cuidado especial, 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:

Papa Figos é um vinho muito gastronómico, ideal para acompanhar todo o tipo de aves, carnes variadas, fumeiro e queijos.

DETALHES TÉCNICOS

Alcool: 13,5% | Acidez Total: 4,7 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/l | pH: 3,73

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.



AVIN2953494721013

QR Code



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
 Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
 v1. 2015-10-26

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



PORVID



WINEinMODERATION.eu
 Art de Vivre



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Safra 2014. Porto & Douro International Tasting, Curitiba/PR 04/04/2016.