



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA ESTEVA TINTO 2016

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Douro **REGIÃO:** Douro

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Esteva é um vinho tinto do Douro atractivo e elegante, que alia carácter e versatilidade a uma escolha muito acessível, ideal para o dia-a-dia. Esteva integra a gama de vinhos da celebrada Casa Ferreirinha, a marca com maior tradição na produção de vinhos de qualidade do Douro e uma das maiores referências mundiais desta região.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi. Aroma intenso com notas de frutos vermelhos, especiado a pimenta e ligeiro floral a esteva. Na boca tem um ataque suave, uma acidez bem integrada, notas de frutos vermelhos, nuances florais e um final de boa harmonia.

ANO VITÍCOLA

Inverno seco e ameno. Chuvas contínuas que começaram no final do inverno e se prolongaram para a primavera, acompanhadas de períodos de baixas temperaturas. Estes factores contribuíram para uma incidência anormal das doenças da vinha, especialmente o míldio e tendo também afectado a floração. O verão foi ameno, com picos de forte calor, tendo geralmente as noites sido frias, o que contribuiu para um final de maturação longo e equilibrado, permitindo produzir vinhos de elevada qualidade.

ENÓLOGO: Luís Sottomayor

CASTAS: 40% Tinta Roriz, 35% Tinta Barroca, 15% Touriga Franca, 10% Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Esteva 2016 foi vinificado essencialmente na Adega da Quinta do Seixo, com recurso a apurada tecnologia, a partir de uvas provenientes das nossas Quintas do Caêdo, Seixo e Porto, situadas na zona do Pinhão e ainda de uvas das zonas envolventes a maior altitude. Assim se obtém naturalmente o equilíbrio na maturação, desejado para este estilo de vinho com a necessária acidez natural. Os cachos foram vindimados à mão e vinificados na adega da Quinta do Seixo com a mais apurada tecnologia. Após suave desengace e esmagamento, as uvas fermentaram em cubas de aço inox, com suave maceração apoiada por remontagem, sob temperatura controlada a 25°C por forma a preservar os aromas da uva. Depois da maceração, seguiu-se a fermentação maloláctica em condições rigorosamente controladas.

MATURAÇÃO

Os vinhos seleccionados para Esteva 2016 passaram o Inverno na Quinta do Seixo em cubas de inox. Sujitos às baixas temperaturas naturais, os vinhos clarificaram naturalmente antes de serem trasfegados e transportados para Vila Nova de Gaia. O lote final foi elaborado com base numa selecção cuidada e em inúmeras provas.

GUARDAR

Esteva 2016 foi concebido para consumo num estágio jovem, no entanto, a sua qualidade mantém-se durante 4-6 anos após a colheita, desde que conservado na posição horizontal e num local seco e fresco.

SERVIR

Idealizado para um consumo jovem, está pronto a consumir e não necessita de ser decantado, excepto se for guardado por mais de 2 anos. Servir entre os 15°C-17°C.

DEFRUTAR:

Esteva 2016 é um vinho muito versátil, ideal para acompanhar todo o tipo de aves, carnes variadas, fumeiro e queijos, bem como alguns peixes como o bacalhau e uma variedade de massas e saladas ricas.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12,5% | Acidez Total: 5 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 0,5 g/l | pH: 3,7

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 9.9g/100ml | Açúcar: 0.1g/100ml | Valor Energético: 77Kcal (321 kJ)/100ml | Vegan: Não | Vegetariano: Não | Glúten: Não

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.



QR Code



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal Email: casaferreirinha@sograpevinhos.com
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719 Website: www.sograpevinhos.com
v1. 2017-10-02



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



Safra 2016. Porto e Douro Wine Tasting em 09/04/2018.