



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA VINHA GRANDE TINTO 2015

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto

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

PAÍS DE ORIGEM: Portugal **VITICULTURA SUSTENTÁVEL:** Sim

O VINHO

Vinha Grande é um vinho tinto do Douro, clássico e intenso, de carácter bem marcado, que reflecte 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.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda. Aroma de boa intensidade e complexidade com saliência para os frutos vermelhos e frutos pretos, ligeiros espargos e alcachofras, notas de especiarias a pimenta e a noz moscada e uma madeira bem integrada. Na boca tem um ataque volumoso, acidez viva e equilibrada, taninos polidos de boa qualidade, notas de frutos pretos e um final longo e harmonioso.

ANO VITÍCOLA

O ano de 2015 foi um ano seco ao longo da maior parte do ciclo vegetativo, com o mês de Março a registar cerca de 50% menos precipitação. Entre Abril e Maio a temperatura média foi superior à normal, tendo-se registado três ondas de calor e Junho e Julho com temperaturas máximas superiores a 40°C, com impacto ao nível da videira e maturação da uva. O clima provocou um adiantamento do ciclo vegetativo de cerca de 1 a 2 semanas. Em Setembro os valores de precipitação foram superiores aos da normal climatológica.

ENÓLOGO: Luis Sottomayor

CASTAS: 40% Touriga Franca, 25% Touriga Nacional, 25% Tinta Roriz, 10% Tinta Barroca

VINIFICAÇÃO

É vinificado na moderna adega Quinta do Seixo, no Cima Corgo, e na Quinta da Leda, no Douro Superior, com tecnologia apurada. Após suave esmagamento e desengace, as uvas são encaminhadas para cubas de inox onde se processa a fermentação alcoólica com longas macerações. Durante este período, procede-se a suaves extracções pelos sistema de maceração existentes, remontagem por bomba e ou robot pisador com temperatura controlada.

MATURAÇÃO

Após a fermentação de acabamento segue-se a maturação em barricas usadas de carvalho francês durante um período que varia entre 12 a 18 meses. O lote é então elaborado com base nas selecções efetuadas durante as inúmeras provas e análises realizadas neste período. No sentido de preservar a mais alta qualidade, apenas é submetido a uma ligeira filtração antes do engarrafamento. Não sendo estabilizado pelo frio, é natural a formação de depósito durante o seu envelhecimento em garrafa.

GUARDAR

Para quem aprecia as características de juventude de um vinho duriense, pode consumi-lo desde já, embora beneficie de um estágio em garrafa entre 2 a 3 anos, atingindo um 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.

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 ao 'alto' na véspera e decantado antes de ser consumido. Servir entre 16°C-18°C.

DESRUTAR:

Ideal para acompanhar pratos de carne, mas sendo um vinho muito gastronómico poderá inclusive acompanhar carnes brancas ou peixe assado no forno.

DETALHES TÉCNICOS

Alcool: 14% | Acidez Total: 5,3 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 1,3 g/l | pH: 3,7

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Alcool: 11.2g/100ml | Açúcar: 0.1g/100ml | Valor Energético: 84Kcal (353 kJ)/100ml | Vegan: Sim | Vegetariano: Sim | Glúten: Não

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.

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
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v2. 2018-03-07

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



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



Safra 2015. Porto e Douro Wine Tasting em 09/04/2018.