



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA BARCA VELHA TINTO 2008

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Ícone **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Rubi

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

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Barca Velha é a epitome, o primeiro, símbolo inquestionável da mais alta qualidade dos vinhos do Douro. Clássico, intenso, complexo, elegante e rico, os adjectivos são poucos para descrever aquele que é, desde a sua criação em 1952, o vinho português mais celebrado. Barca Velha é a base sobre a qual se formou a reputação da Casa Ferreirinha, a marca especialista com maior tradição de qualidade no Douro e uma das suas principais referências mundiais. Barca Velha é declarado somente em anos verdadeiramente excepcionais (18 no total, incl.2008).

NOTAS DE PROVA

Barca Velha 2008 tem uma cor rubi de grande profundidade. O seu aroma é intenso e de excelente complexidade, com saliência para os frutos vermelhos vivos, especiarias como a pimenta e o cravinho, apontamentos balsâmicos a cedro, resina e caixa de tabaco. São ainda de destacar as notas de espargos e alcachofras, sous-bois e os aromas de madeira de excelente qualidade e em perfeita harmonia. Na boca tem um excelente volume, acidez viva e bem integrada, taninos intensos e notas de frutos vermelhos, pimenta, cravinho e gengibre. O seu final é extraordinariamente longo, elegante e harmonioso.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2008, foi caracterizado por um Inverno com valores médios de temperatura do ar ligeiramente inferiores aos valores da média. O Inverno foi, de uma forma geral, pouco chuvoso, sendo que nos meses de Abril e Maio, os valores registados de precipitação foram superiores aos valores médios para qualquer uma das sub-regiões, repondo os níveis hídricos do solo. Perante esta análise, podemos considerar que o ano de 2008 foi um ano relativamente seco e com temperaturas amenas. A vindima decorreu no Douro Superior a partir do final de Agosto.

ENÓLOGO: Luís Sottomayor

CASTAS: 50% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 10% Tinta Roriz, 10% Tinto Cão

VINIFICAÇÃO

Barca Velha é vinificado na adega da Quinta da Leda, equipada com os mais recentes sistemas de vinificação. Para o lote desta colheita foram seleccionadas uvas da Quinta da Leda, que predominam, e de zonas altas da Sub-Região do Douro Superior. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas esmagadas foram encaminhadas para cubas de inox e lagares com robots, onde se processou a maceração pré-fermentativa a frio seguida da fermentação alcoólica. Durante este período, procedeu-se a suaves remontagens por bomba e "pigeages" com robots, com temperatura controlada. Realizou-se ainda uma longa maceração pós-fermentativa para se obter a extracção aromática e polifenólica desejada.

MATURAÇÃO

Os vinhos que, nesta fase, potencialmente dão origem a Barca Velha, foram transportados para Vila Nova de Gaia logo após o final da maceração onde, depois das fermentações de acabamento, foram submetidos a "elevage" ou maturação durante 18 meses em barricas de carvalho Francês novo, com 225 litros de capacidade. O lote final foi elaborado com base na selecção continuada das melhores barricas, resultante das inúmeras provas e análises efectuadas durante este período. Nesta selecção organolética rigorosa, norteada pelos tradicionais princípios da Casa Ferreirinha, reside o verdadeiro "segredo" do Barca Velha. Para preservar a sua mais alta qualidade, Barca Velha é engarrafado sem tratamento sendo natural a formação de depósitos.

GUARDAR

Apesar de pronto a consumir no momento da sua apresentação, Barca Velha 2008 tem um longo potencial de guarda e evolui positivamente em garrafa que deverá ser mantida deitada. O apogeu? Talvez 15-20 anos após colheita, prevendo-se contudo que se mantenha «vivo» por um período até hoje indeterminado.

SERVIR

Vinho misterioso e cheio de emoções, Barca Velha convida à selecção de um ambiente discreto e requintado, assim como a escolha da companhia com quem será partilhado este ritual revelador. Saborear um Barca Velha exige uma preparação cuidada de acordo com a exigência do momento. Idealmente, a garrafa deverá ser colocada "ao alto" na véspera e aberta 2 a 3 horas antes de ser servida. Com tantos anos de garrafa, o vinho deverá ser cuidadosamente decantado para separar o seu sedimento natural. Idealmente deve ser servido à temperatura de 16°C-18°C.

DEFRUTAR:

Sugere-se que seja saboreado com calma, acompanhado por pratos mais cuidados de carne, caça e mesmo alguns queijos, com sabores requintados e bem integrados.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% | Acidez Total: 6,1 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/l | pH: 3,53

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.



QR Code

