



# CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



## CASA FERREIRINHA CALLABRIGA TINTO 2012

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

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

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

### O VINHO

Callabriga é um vinho tinto do Douro de perfil contemporâneo, intenso e elegante, criado para reflectir a versatilidade e a actualidade apaixonante dos vinhos do Douro. Callabriga é um dos mais inovadores 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

Callabriga Tinto 2012 tem uma cor rubi de grande profundidade, quase opaca. Caracteriza-se por um aroma de boa intensidade e complexidade, sobressaindo frutos pretos como a ameixa e cássis, frutos vermelhos como o morango bem como notas de balsâmicas a resina, cedro e um ligeiro mentolado. São ainda de salientar apontamentos florais a violeta, especiarias a gengibre e noz-moscada e uma madeira discreta e muito bem integrada. Na boca tem um excelente volume, acidez viva, taninos de muito boa qualidade, aromas de frutos pretos e vermelhos e notas de especiarias a pimenta. O seu final é longo e complexo.

### ANO VITÍCOLA

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 respetivas 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.

**ENÓLOGO:** Luis Sottomayor

**CASTAS:** 40% Touriga Franca, 35% Touriga Nacional, 25% Tinta Roriz

### VINIFICAÇÃO

As uvas, escolhidas nos talhões da Quinta da Leda, em Almendra - Douro Superior, e vinhas adjacentes com maturação mais equilibrada foram vindimadas à mão e vinificadas na adega da propriedade. Após desengace total e suave esmagamento, as uvas entraram em cubas de inox e/ou lagares robóticos, onde decorreu a fermentação, com maceração prolongada e remontagem sob temperatura controlada. Seguiu-se uma longa maceração pós-fermentativa para superior extracção aromática que permitiu a transferência dos constituintes de qualidade da película da uva para o vinho

### MATURAÇÃO

Callabriga foi transportado para V.N.Gaia entre Outubro e Dezembro, onde seguiu a sua maturação ou "élevage" por um período entre 12 e 18 meses vasilhas usadas de carvalho Francês (75%) e Americano (25%) O lote final foi elaborado com base na selecção qualitativa das inúmeras provas, que permitiram escolher os melhores vinhos, vasilha a vasilha, casta a casta. O lote final foi engarrafado sem tratamento de estabilização pelo frio pelo que, com o tempo, podem formar-se sedimentos.

### GUARDAR

Podendo ser consumido desde já, no seu estado jovem, beneficia de uma maturação em garrafa entre 3 a 5 anos, atingindo o seu apogeu cerca dos 8 anos de idade. Estima-se que mantenha a sua melhor qualidade durante cerca de 10 a 15 anos. A garrafa deve ser mantida deitada, em lugar fresco e seco, ao abrigo da luz.

### SERVIR

Para que atinja a sua plenitude deve ser aberto 1-2 horas antes de servir e, se envelhecido, pode necessitar ser decantado. Servir entre 16°-18°C.

### DEFRUTAR:

Callabriga é um vinho intenso e elegante, generoso, que acompanha idealmente carnes vermelhas, caça grossa e queijos intensos bem como pratos de peixe assado no forno.

### DETALHES TÉCNICOS

Alcool: 14% | Acidez Total: 5,3 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/l | pH: 3,64

### 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](http://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.

### 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.



AVIN0595972992991

QR Code

