



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA ESTEVA TINTO 2013

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

Esteva 2013 apresenta uma cor rubi intensa e um aroma com boa intensidade e harmonia, com evidência para os frutos vermelhos (morango, groselha e cereja), notas balsâmicas (resina e caixa de tabaco) e aromas florais a esteva. Na boca tem um ataque suave e uma boa estrutura, com taninos polidos e de boa qualidade, aliados a uma bela acidez, que lhe confere frescura e aromas de frutos vermelhos bem presentes. O seu final é elegante e harmonioso.

ENÓLOGO: Luís Sottomayor

CASTAS: 35% Tinta Roriz, 30% Tinta Barroca, 20% Touriga Franca, 15% Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Esteva 2013 foi produzido a partir de uvas letra A provenientes das vinhas da Casa Ferreirinha na zona do Pinhão, nomeadamente da Quinta do Caêdo e da Quinta do Porto, mas também recorrendo a zonas envolventes de maior altitude, obtendo-se assim naturalmente o equilíbrio na maturação desejado para este estilo de vinho com a necessária acidez natural. Os cachos vindimados à mão foram submetidos a um suave desengace e esmagamento, para posteriormente as uvas fermentarem então em cubas de aço inoxidável, com remontagem e maceração das películas, sob temperatura controlada de 25°C. Depois da maceração, seguiu-se a fermentação maloláctica.

MATURAÇÃO

Os vinhos seleccionados para Esteva 2013 passaram o Inverno no Douro, em cubas de aço inoxidável. Sujeitos às baixas temperaturas tradicionais da época e da região, 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 2013 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, Esteva 2013 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 2013 é um vinho muito versátil, ideal para acompanhar todo o tipo de aves, carnes variadas, fumeiro e queijos, alguns peixes como o bacalhau e uma variedade de massas e saladas ricas.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12,5% | Acidez Total: 4,6 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/l | pH: 3,75

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.



AVIN6143368372236

QR Code

