



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA PAPA FIGOS TINTO 2013

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Rubi
DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Douro **REGIÃO:** Douro
PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

De todas as aves do Douro o Papa Figos é uma das mais raras. Uma ave migratória de cores vivas e atraentes. O carácter único e raro desta ave é a inspiração perfeita para este magnífico vinho da Casa Ferreirinha. Papa Figos é um vinho tinto do Douro ideal quer para ser consumido todos os dias quer para ocasiões especiais. Um vinho elegante e ao mesmo tempo vibrante, clássico e simultaneamente moderno, que traduz os valores essenciais da Casa Ferreirinha, a casa com maior tradição na produção de vinhos de qualidade do Douro e uma das maiores referências mundiais desta região.

NOTAS DE PROVA

Papa Figos 2013 apresenta uma cor rubi de boa intensidade, quase violeta, e um aroma muito intenso sobressaindo as notas florais a esteva e violeta, bem como a fruta vermelha viva como a ameixa e o morango. Acrescem notas balsâmicas de cedro e mentol bem complexadas por uma madeira discreta, mas bem integrada. Na boca apresenta um bom volume, acidez bem integrada, taninos de boa qualidade, presença bem marcada de frutos vermelhos vivos. O seu final é longo, harmonioso e elegante.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2013, em contraste com o de 2012, caracterizou-se por um inverno chuvoso e frio, com valores de precipitação acima da média dos últimos 3 anos. De salientar o atraso no ciclo vegetativo, em particular a floração que ocorreu de forma algo irregular. Apesar da alteração do clima nos meses de verão, caracterizado como quente e seco a extremamente seco (6º verão mais seco desde 1931), o atraso verificado no ciclo vegetativo manteve-se até à vindima que se iniciou em média com cerca de 8 a 10 dias de atraso. A partir do final de Setembro verificaram-se períodos de chuva, por vezes intensa, que afetou sobretudo as zonas de maior pluviosidade e onde foram necessários cuidados adicionais.

ENÓLOGO:

Luis Sottomayor

CASTAS:

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

VINIFICAÇÃO

As uvas selecionadas são provenientes da região do Douro Superior sendo cerca de 25% provenientes da Quinta da Leda e as restantes de lavradores que possuam vinhas de exposição preferencialmente expostas a norte e de relativa altitude. Após suave desengace e esmagamento, as uvas são encaminhadas para cubas de inox, onde se processa a maceração das películas e a fermentação alcoólica. Durante esta fase, procede-se a macerações intensas, usando o sistema de remontagem por bomba. A temperatura é controlada por um sistema de refrigeração e/ou aquecimento a cerca de 25°C. No final da maceração, determinado cuba a cuba pela qualidade do ano e das castas, o vinho é separado das massas, sendo o produto resultante da prensagem conservado à parte do de lágrima. Promove-se a ocorrência da fermentação maloláctica em condições de temperatura controlada.

MATURAÇÃO

Após as fermentações de acabamento o lote seleccionado para Papa Figos 2013 permaneceu em cubas de aço inoxidável durante todo o Inverno. Durante este período e beneficiando das baixas temperaturas naturais, obtém-se uma clarificação natural por sedimentação das partículas grosseiras. No final do Inverno foi submetido à primeira trasfega com separação dos sedimentos. Cerca de 25% do total do lote realiza um estágio de aproximadamente 8 meses em barricas usadas de Carvalho Francês, sendo o lote final engarrafado ao fim de 12 meses. No sentido de preservar a mais alta qualidade, é engarrafado após cuidadoso acabamento.

GUARDAR

Casa Ferreirinha Papa Figos 2013 foi concebido para poder ser consumido jovem; no entanto, a sua qualidade mantém-se e será beneficiada com um estágio de 2 a 3 anos após a colheita, mantendo-se no seu melhor durante cerca de 4 a 6 anos desde que conservado na posição horizontal e num local seco e fresco.

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

DEFRUTAR:

Papa Figos é um vinho muito gastronómico, ideal para acompanhar todo o tipo de aves, carnes variadas, fumeiro e queijos.

DETALHES TÉCNICOS

Alcool: 13% | Acidez Total: 4,9 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/l | pH: 3,63

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.



AVIN3405303944520

QR Code

