



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA PLANALTO BRANCO RESERVA 2013

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Reserva **COR:** Branco **TONALIDADE:** Amarelo citrino

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

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Planalto é hoje uma das maiores referências de vinho branco na Região Demarcada do Douro, fruto dos profundos estudos efectuados ao longo dos anos, da criteriosa escolha das castas que o compõem e do uso da melhor tecnologia de vinificação na sua produção.

NOTAS DE PROVA

Casa Ferreirinha Planalto Reserva 2013 apresenta uma cor citrina brilhante e um aroma muito intenso e de boa complexidade, sobressaindo os frutos brancos (melão e pera), notas vegetais a arbustos verdes e alguma mineralidade. Na boca revela uma grande harmonia e bom volume, estando novamente presentes os sabores frutados e minerais. O seu final é longo e equilibrado.

ENÓLOGO: Luís Sottomayor

CASTAS: 40% Viosinho, 20% Malvasia Fina, 15% Gouveio, 15% Códega, 10% Arinto

VINIFICAÇÃO

À chegada à adega da Sogrape Vinhos em Vila Real, as uvas colhidas à mão nas zonas altas e planaltos da região do Douro foram desengaçadas e esmagadas suavemente. Seguiu-se um processo de decantação a frio dos mostos, os quais, após atingida a limpidez necessária, foram fermentados em cubas de aço inoxidável a uma temperatura controlada entre 16°C-18°C, durante cerca de 20 dias.

MATURAÇÃO

Os vinhos seleccionados para Casa Ferreirinha Planalto Branco Reserva 2013 foram mantidos separadamente por casta e/ou vinha a baixas temperaturas. Após várias provas e na sequência de uma apurada selecção foi elaborado o lote final que, depois de clarificado e estabilizado, foi engarrafado.

GUARDAR

Casa Ferreirinha Planalto Branco Reserva 2013 pode ser apreciado na sua plenitude 6 meses após o engarrafamento, mantendo-se contudo nas melhores condições durante 2 a 3 anos. Conservar em posição horizontal a temperaturas de 10°C-15°C.

SERVIR

Deve ser servido fresco, entre 9°C-11°C.

DEFRUTAR:

Casa Ferreirinha Planalto Branco Reserva 2013 é o vinho ideal para acompanhar saladas, pratos leves, peixe e marisco, ou até para saborear simplesmente como aperitivo.

DETALHES TÉCNICOS

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

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.



AVIN1659896620770

QR Code

