



# CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



## CASA FERREIRINHA QUINTA DA LEDA TINTO 2012

**TIPO:** Tranquilo **COR:** Tinto

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

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

### O VINHO

Quinta da Leda é um vinho de qualidade superior, símbolo de exceção da riqueza e contemporaneidade dos grandes vinhos Douro. Quinta da Leda caracteriza-se por uma grande complexidade e elegância, elementos distintivos e celebrados nos vinhos da Casa Ferreirinha, a marca com maior tradição de qualidade no Douro e uma das maiores referências mundiais desta região.

### NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor vermelha profunda. O seu aroma é intenso e complexo, onde domina a ameixa, o cássis, a resina, o cedro bem como cravinho e noz-moscada. São ainda de salientar aromas a violeta e algum chocolate, sempre em perfeita integração com madeira discreta, bem integrada e de excelente qualidade. Na boca revela grande elegância, sendo notório o seu volume, acidez equilibrada, taninos de excelente qualidade e aromas de frutos pretos, especiarias e florais. Final muito longo e de grande harmonia.

### 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:** 55% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 10% Tinta Roriz, 5% Tinto Cão

### VINIFICAÇÃO

Vinificadas na moderna adega da Quinta da Leda, com a tecnologia mais adequada, as uvas escolhidas na vinha, após desengace total e esmagamento suave, passam para as cubas de inox e lagares robóticos, onde se processa a maceração e a fermentação alcoólica. A maceração é adaptada a cada casta, recorrendo-se a controlo de temperatura e a remontagens de acordo com as características de cada uma. Desta forma, os constituintes de qualidade passam suavemente da película da uva madura para o vinho.

### MATURAÇÃO

Entre Outubro e Dezembro, os vinhos são transportados para V.N.Gaia, onde seguem a sua «elevage» ou maturação durante cerca de 18 meses em barricas de madeira de carvalho de 225 litros, 50% das quais novas. O lote final de Quinta da Leda é elaborado com base numa selecção muito apurada, após inúmeras provas, que permitem escolher os vinhos das melhores vasilhas. O lote final tem apenas uma ligeira filtração antes de engarrafamento.

### GUARDAR

Pelas suas características, é um vinho que beneficia de uma maturação em garrafa entre 3 a 5 anos, atingindo o seu apogeu aos cerca de 10 anos de idade. Estima-se que mantenha a sua melhor qualidade durante aproximadamente 20 anos. Com o passar dos anos, podem formar-se sedimentos. A garrafa deve ser mantida deitada, em local fresco e seco.

### SERVIR

Quinta da Leda é um vinho surpreendente, que pode ser potenciado se for aberto com alguma antecedência, idealmente 1 hora. Caso se trate de um Quinta da Leda com mais de 5 anos após o da sua colheita, deverá ser decantado. Servir entre 16°C-18°C.

### DEFRUTAR:

O seu perfil elegante e complexo combina na perfeição com boas carnes, caça e queijos de carácter e intensos.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% | Acidez Total: 5,3 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/l | pH: 3,56

### 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.



AVIN7370962186177

QR Code

