



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA VINHA GRANDE TINTO 2012

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

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

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Vinha Grande é um vinho tinto do Douro, clássico e intenso, de carácter bem marcado, que reflete toda a riqueza e qualidade da região na criação dos melhores vinhos de lote. Vinha Grande integra a gama de 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

Casa Ferreirinha Vinha Grande Tinto 2012 apresenta uma cor rubi com nuances violeta. Destaque para a fruta vermelha como a groselha e a fruta preta como a ameixa, o seu aroma é intenso e revela outras notas, nomeadamente aromas a especiarias, balsâmicos a resina e a cedro, muito bem integrados com a madeira discreta. Na boca tem um excelente equilíbrio, taninos firmes de boa textura, e uma acidez viva muito bem integrada. O seu final é longo e com 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: 35% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 30% Touriga Nacional, 5% Tinta Barroca

VINIFICAÇÃO

Vinificadas com tecnologia apurada no Cima Corgo e no Douro Superior, as uvas selecionadas para para Vinha Grande passam por um suave esmagamento e desengace, seguindo-se a fermentação alcoólica sob temperatura controlada em cubas de aço inoxidável, com longas macerações com recurso a remontagem por bomba e robots pisadores.

MATURAÇÃO

Casa Ferreirinha Vinha Grande Tinto 2012 foi transportado para V.N. Gaia entre Outubro e Dezembro, onde decorreu a sua maturação ou «elevage» durante um período que varia entre 12 e 18 meses em barricas de carvalho francês usadas. O lote foi depois elaborado com base nas selecções efectuadas durante as inúmeras provas e análises realizadas neste período, tendo sofrido apenas uma ligeira filtração antes do engarrafamento. Não sendo estabilizado pelo frio, é natural a formação de depósito durante o seu envelhecimento em garrafa.

GUARDAR

Casa Ferreirinha Vinha Grande Tinto 2012 beneficia de uma maturação em garrafa entre 2 a 3 anos. Prevê-se o seu ponto máximo entre o 5º e o 6º ano após a colheita, mantendo-se contudo em plenas condições de consumo durante cerca de 10 a 15 anos. A garrafa deve ser mantida deitada, em lugar fresco e seco, ao abrigo da luz

SERVIR

Com o tempo, pode criar sedimentos. Deve abrir-se um pouco antes de ser consumido, para que respire e se desenvolva no seu melhor. Servir entre 16°C-18°C.

DESEFRUTAR:

É uma excelente opção para acompanhar pratos de carne, queijos e massas apuradas. Contudo, sendo um vinho muito gastronómico, poderá inclusive acompanhar pratos de cozinha tradicional portuguesa, carnes brancas ou peixe assado no forno.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% | Acidez Total: 5,3 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/l | pH: 3,57

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.



AVIN2967630571615

QR Code

