



# CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



## CASA FERREIRINHA PAPA FIGOS BRANCO 2018

**TIPO:** Tranquilo **COR:** Branco

**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. A fêmea de Papa Figos, vestida de tons esverdeados, é a imagem perfeita para evocar este vinho único da Casa Ferreirinha. Papa Figos Branco é um vinho 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

Cor citrina com tons esverdeados. Aroma de boa intensidade e alguma complexidade com aromas florais, de frutas brancas, notas cítricas e pedregosas. Na boca tem uma grande frescura, conferida pela acidez equilibrada, um bom volume, presença de aromas cítricos, alguns espargos e um final longo e elegante.

### ANO VITÍCOLA

Inverno frio e seco. Primavera extremamente chuvosa, que permitiu a reposição das reservas de água no solo, no entanto, afetou a floração e contribuiu para uma incidência anormal de doenças da vinha, dando origem a perdas significativas. Apesar do verão quente e seco, os níveis de humidade nos solos proporcionaram um final de maturação longo e equilibrado, permitindo produzir vinhos de excelente qualidade.

**ENÓLOGO:** Luis Sottomayor

**CASTAS:** 50% Rabigato, 20% Viosinho, 15% Arinto, 15% Códega

### VINIFICAÇÃO

Uvas de castas selecionadas provenientes das zonas altas da sub-região do Douro Superior. Nestas zonas de elevada altitude são escolhidas as uvas com a maturação e acidez desejada para este tipo de vinho. Após suave desengace, as uvas são prensadas e o mosto clarificado por decantação estática a baixa temperatura. Segue-se a longa fermentação alcoólica com temperatura controlada entre os 16°C e 18°C.

### MATURAÇÃO

Durante o período que medeia a fermentação alcoólica e a execução do lote final, os lotes existentes são submetidos a inúmeras provas e análises, no sentido de apurar a sua qualidade. O lote final é elaborado após criteriosa selecção é submetido ao tratamento de clarificação e estabilização antes do seu engarrafamento.

### GUARDAR

A plena qualidade deste vinho pode ser apreciada 3 meses após o engarrafamento, mantendo-se nas melhores condições durante 4 a 5 anos, desde que conservado na posição horizontal a temperaturas de 10°C a 15°C.

### SERVIR

Não necessita de ser decantado. Servir entre 9°C-11°C

### DEFRUTAR:

Ideal para acompanhar pratos de peixe e saladas.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12,5 % | Acidez Total: 5,6 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 0,6 g/L; pH: 3,3

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 9,9g/100mL | Açúcar: 0,1g/100mL | Valor Energético: 73kcal (306 kJ)/100mL | Adequado para Vegans: Não | Adequado para Vegetarianos: Sim | Sem Glúten

### RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.



QR Code

