**Casa Ferreirinha Quinta da Leda 2017: elegância, estrutura e harmonia num Douro excecional**

**Avintes, 16 de julho de 2020 – No ano em que se comemoram 25 anos da sua criação e 20 anos desde que foi lançada a primeira edição como *blend,* Casa Ferreirinha Quinta da Leda lança a colheita de 2017, um tinto pleno de caráter que evidencia a marca como expoente de uma das regiões vitivinícolas mundiais de maior reconhecimento.**

Honrando o nome das vinhas onde nasce, Quinta da Leda 2017 revela a riqueza dos grandes vinhos do Douro e o perfil resultante de um ano quente e seco, ou seja, boa estrutura e taninos firmes. Luís Sottomayor, enólogo que assina os vinhos da emblemática Casa Ferreirinha, revela que *“estava bastante expectante quanto à qualidade e potencial da colheita de 2017”.*

O ano de 2017 ficará para sempre na memória de todos, com a vindima a começar ainda no decorrer do mês de agosto. *“A maturação condicionada pelo calor intenso e pela redução da água disponível no solo, acabou por resultar num vinho com uma excelente estrutura, aliada a uma elegância e harmonia únicas, apenas possíveis de alcançar nos 170ha de vinha da Quinta da Leda, onde diferentes altitudes e exposições se complementam”*, conclui Luís.

Casa Ferreirinha Quinta da Leda 2017 revela um aroma intenso, com notas florais, balsâmicas e de madeira muito bem integradas. Um vinho de qualidade excecional, que mantém o perfil a que Quinta da Leda nos tem habituado, com apontamentos especiais fruto das características de um ano quente.

Nascido em 1995 como monovarietal de Touriga Nacional, em 1997 fez-se um lote que, engarrafado dois anos mais tarde, sairia para o mercado em 2000, para celebrar a passagem do milénio. Emprestando uma nova dimensão aos vinhos do Douro, Quinta da Leda assume desde sempre a excelência de um vinho contemporâneo, pronto a saborear, mas com excelente potencial de envelhecimento.

PVP recomendado\*: 40,00€

\*indicativo e não vinculativo