



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.

CASA FERREIRINHA QUINTA DA LEDA TINTO 2017

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 do 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.

NOTAS DE PROVA PROVA DE: 2020

Cor rubi profunda. Aroma intenso e muito complexo, destacando-se as notas florais de violeta, as notas balsâmicas - resina, cedro e caixa de tabaco -, pimenta e frutos vermelhos, com madeira muito bem integrada. Na boca, é um vinho volumoso, com acidez bem integrada, taninos firmes e bem presentes. As especiarias e os frutos vermelhos evidenciam-se. O final é longo, muito intenso e elegante.

ANO VITÍCOLA

O ano 2017 foi particularmente quente e seco, com um aumento de cerca de 5°C das temperaturas máxima, média e mínima, em relação à normal climatológica. Os valores de precipitação foram cerca de 50% abaixo do normal. A fase de maturação foi em parte condicionada pela redução da quantidade de água disponível. O início da vindima foi dos mais precoces de que há história, nos dias 7 e 22 de agosto, para brancos e tintos, respetivamente.

ENÓLOGO: Luis Sottomayor

CASTAS: 45% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 15% Tinto Cão, 10% Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO

As uvas são selecionadas e vindimadas manualmente nas melhores parcelas da Quinta do Leda. Na adegas, ocorre nova seleção, no tapete de escolha, para garantir a máxima qualidade. Após desengace e suave esmagamento, as uvas são encaminhadas para cubas de inox, onde decorre a fermentação alcoólica. A maceração é longa e suave, extraindo os compostos que contribuem para a cor, aroma e sabor do vinho.

MATURAÇÃO

Durante cerca de 18 meses, estagiou em barricas de carvalho francês novas (50%) e usadas (50%). O lote final foi elaborado com base nas inúmeras provas e análises realizadas durante período. No sentido de preservar a mais alta qualidade deste vinho, Quinta da Leda apenas é submetido a uma filtração antes do engarrafamento. Não sendo estabilizado pelo frio, é natural a formação de depósito durante o seu envelhecimento em garrafa.

GUARDAR

Pronto a ser consumido, pode beneficiar de um estágio em garrafa entre 4 a 6 anos. Mantém-se no seu melhor durante vários anos. A garrafa deve ser mantida na horizontal, ao abrigo da luz e do calor.

SERVIR

É natural a formação de depósito em garrafa. Após o 2º ano do seu engarrafamento, recomenda-se que o vinho seja decantado antes de ser consumido. Servir entre 16°C-18°C.

DESEFRUTAR:

Ideal para acompanhar pratos de carne, caça e queijos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% ±0,5 | Acidez Total: 5,3 g/L ±0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 0,8 g/L ±0,3 | pH: 3,7 ±0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 10,7 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 82 Kcal (342 kJ) | Vegan: Sim | Vegetariano: Sim | Glúten: Não

DATA ENGARRAFAMENTO: 2019-03-01 **GARRAFAS PRODUZIDAS:** 52.850

CAPACIDADES DISPONÍVEIS: 750 mL, 1.500 mL

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. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.



QR Code

