



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA TOURIGA-FÊMEA TINTO 2016

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Reserva **COR:** Tinto
DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Douro **REGIÃO:** Douro
PAÍS DE ORIGEM: Portugal **VITICULTURA SUSTENTÁVEL:** Sim
O VINHO

A Casa Ferreirinha tem vindo a apostar no lançamento de diferentes "especialidades", para evidenciar as diferentes potencialidades dos seus "terroirs", assim como a exuberância das diferentes castas que se cultivam na região demarcada do Douro. Touriga-Fêmea é uma dessas "especialidades", um vinho que reflecte a complexidade e elegância dos grandes vinhos do Douro.

NOTAS DE PROVA PROVA DE: 2019

Apresenta cor rubi profunda, um aroma intenso e complexo, com notas de frutos secos, como o figo, a amêndoa e a avelã, notas arbustivas, ligeiros frutos de caroço, frutos vermelhos frescos, com presença de madeira discreta e muito bem integrada. Na boca, tem uma acidez muito viva, que lhe confere intensidade, taninos firmes de boa qualidade e notas arbustivas, frutos vermelhos frescos. O final é longo e elegante.

ANO VITÍCOLA

O ano 2016 teve um inverno globalmente seco e ameno. No entanto, o final de inverno trouxe períodos de chuva contínua, acompanhados de baixas temperaturas, que se prolongaram pela primavera. O verão foi ameno, com picos de forte calor e noites globalmente frias, o que contribuiu para um final de maturação longo e equilibrado, permitindo produzir vinhos de elevada qualidade.

ENÓLOGO: Luis Sottomayor

CASTAS: 100% Touriga Fêmea

VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes da Quinta do Seixo, com vindima manual. Os cachos são seleccionados na vinha e no tapete de escolha, localizado na entrada para a adega. Após desengace e suave esmagamento, as uvas são encaminhadas para as cuba inox, onde decorre a fermentação alcoólica. Realiza-se uma longa e suave maceração, com temperatura controlada, com o objetivo de extrair os compostos que contribuem para a cor, o aroma e o sabor do vinho.

MATURAÇÃO

Maturação em barricas de 225 litros, de carvalho francês, usadas, durante um período de cerca de 24 meses. Durante este período, o vinho é sujeito a inúmeras provas e análises, de forma a garantir um acompanhamento contínuo da sua evolução. No sentido de preservar a mais alta qualidade, apenas é submetido a uma filtração antes do engarrafamento.

GUARDAR

O vinho está pronto a consumir. No entanto, irá beneficiar de um estágio em garrafa entre 5 a 8 anos, mantendo-se no seu melhor por vários anos. A garrafa deve ser conservada na posição 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 a garrafa seja colocada na vertical na véspera e decantada antes do vinho ser consumido. Servir entre 16°C-18°C.

DESEFRUTAR:

Ideal para acompanhar queijos, pratos de carnes vermelhas e de caça.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13% ±0,5 | Acidez Total: 5,2 g/L ±0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 0,6 g/L | pH: 3,65 ±0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 10,3 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 78 Kcal (326 kJ) | Vegan: Sim | Vegetariano: Sim | Glúten: Não

DATA ENGARRAFAMENTO: 2019-06-26 **GARRAFAS PRODUZIDAS:** 1.324

CAPACIDADES DISPONÍVEIS: 750 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

