



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA CASTAS ESCONDIDAS TINTO 2018

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto

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

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

A Casa Ferreirinha criou um vinho especial, com castas menos comuns do Douro, para preservar a biodiversidade e traduzir o verdadeiro terroir da região. Castas Escondidas, habitualmente utilizadas em lotes de Vinho do Porto, mas raramente reveladas, resultam numa combinação perfeita com outras variedades mais visíveis, enriquecida com uma parte relevante de uvas colhidas em vinhas velhas.

NOTAS DE PROVA PROVA DE: 2021

Cor rubi. Aroma intenso e de boa complexidade, onde sobressaem as notas especiadas, a trufas, sous-bois, pimenta e alguma canela, ligeiras notas balsâmicas, a resina, frutos vermelhos frescos, leves notas de pedregosidade e uma madeira discreta e bem integrada. Na boca é muito suave, com bom volume, taninos bem redondos e polidos, notas de fruta fresca e de especiarias, com um final de grande equilíbrio e persistência.

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:

18% Vinhas Velhas, 18% Tinta Amarela, 15% Touriga Fêmea, 14% Tinta Francisca, 12% Tinto Cão, 10% Touriga Nacional, 9% Touriga Franca, 2% Marufo Tinto, 2% Bastardo

VINIFICAÇÃO

Seleção de uvas, de castas menos "representativas" na região do Douro, e também de vinhas velhas, provenientes de parcelas das nossas Quintas, e de alguns viticultores que conosco colaboram há muito anos. Após desengace, as uvas são encaminhadas para cubas inox, onde decorre a fermentação alcoólica. Realiza-se uma longa e suave maceração, com o objetivo de extrair os compostos que contribuem para a cor, aroma e sabor do vinho.

MATURAÇÃO

Maturação em barricas e tonéis, de carvalho francês usadas, durante um período de cerca de 18 meses. O lote final é elaborado com base nas seleções efetuadas, durante as inúmeras provas e análises realizadas, neste período. No sentido de preservar a mais alta qualidade, apenas é submetido a uma filtração antes do engarrafamento.

GUARDAR

Pronto a consumir. Beneficia de um estágio em garrafa entre 3 a 5 anos, mantendo-se, contudo, no seu melhor, durante vários anos. Conservar a garrafa 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 o vinho seja decantado antes de ser consumido. Servir entre 16°C-18°C.

DEFRUTAR:

Ideal para acompanhar pratos de carne, caça e queijos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% ±0,5 | Acidez Total: 5,8 g/L ±0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 1,5 g/L ±0,5 | pH: 3,6 ±0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 10,7 g | Açúcares: 0,2 g | Valor Energético: 343 kJ/82 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

DATA ENGARRAFAMENTO: 2020-05-21

CAPACIDADES DISPONÍVEIS: 750 mL

ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v1. 2021-05-24

Email: info@casaferreirinha.com
Website: www.sograpevinhos.com



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE in MODERATION
ESCOLHA | PARTILHE | GUIDE

wines of
portugal
a world of flavors