CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.

# CASA FERREIRINHA PAPA FIGOS ROSÉ 2021

**TIPO:** Tranquilo **COR:** Rosé

**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. Chega ao Douro na Primavera, quando as videiras começam a florir, e parte para o sul no fim do Verão. Este rosé nasce de uvas tintas, prensadas delicadamente, herdando assim a estrutura do Papa Figos macho (tinto) e a leveza da fêmea (branco), tornando-o numa criação única da Casa Ferreirinha.

## NOTAS DE PROVA PROVA DE: 2022

Cor rosa-pálido com ligeira nuance salmão. Aroma de boa vivacidade e intensidade, com notas de frutos vermelhos maduros, rebuçado, floral e resinoso. Na boca tem bom volume, acidez refrescante, notas de frutos vermelhos, ligeiramente floral e com um final muito elegante.

## ANO VITÍCOLA

Caracterizou-se por um inverno chuvoso, a primavera e verão foram amenos, com alguma chuva em abril e junho, e sem ondas de calor. A combinação destes fatores permitiu uma maturação excelente das uvas. Em setembro, alguns episódios de precipitação impuseram uma gestão precisa na data colheita, de forma a garantir o nível qualitativo pretendido em cada parcela. O resultado foram vinhos com boa acidez e muito elegantes.

**ENÓLOGO:** Luis Sottomayor

**CASTAS:** 60% Tinta Roriz, 20% Tinta Barroca, 10% Touriga Nacional, 10% Touriga Franca

## VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes, da sub-região do Douro Superior, das nossas Quintas e de viticultores que possuam vinhas, preferencialmente, em zonas de maior altitude. Após desengace e prensagem suave, é selecionado apenas o mosto de melhor qualidade. Depois de uma decantação a baixa temperatura, segue-se uma longa fermentação alcoólica, em cuba de inox, com temperatura controlada.

## MATURAÇÃO

Durante o período que medeia a fermentação alcoólica e a execução do lote final, os vinhos são submetidos a inúmeras provas e análises no sentido de apurar a sua qualidade. Após um curto estágio, em depósitos inox, de forma a preservar todos os aromas varietais e fermentativos, o lote final é elaborado após apurada seleção de vinhos, clarificado e estabilizado, antes do seu engarrafamento.

## GUARDAR

Pronto a consumir. A plena qualidade deste vinho pode ser apreciada após o seu engarrafamento, mantendo-se nas melhores condições durante cerca de 2 anos. Conservar a garrafa na posição horizontal, ao abrigo da luz e do calor.

## SERVIR

Deve ser servido entre 8ºC-10ºC

## DESFRUTAR:

O seu perfil fresco e elegante torna este vinho ideal para servir como aperitivo, acompanhar pratos de peixe grelhado, sushi ou pratos de carne branca.

## DETALHES TÉCNICOS

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

## INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 10,3 g | Açúcares: 0 g | Valor Energético: 319 kJ/76 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Não | Sem Glúten

**DATA ENGARRAFAMENTO:** 2022-01-28 **GARRAFAS PRODUZIDAS:** 47.000

**CAPACIDADES DISPONÍVEIS:** 750 mL

**ENGARRAFADOR:**

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

PART OF SOGRAPE

Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v1. 2022-02-17

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

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE IN MODERATION ESCOLHA | PARTILHE | CUIDE

wines of portugal