



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA CASTAS ESCONDIDAS TINTO 2019

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: 2022

Cor rubi. Aroma intenso e complexo, onde sobressaem as notas a sous-bois, especiarias, a pimenta e alguma canela, balsâmicas, a cedro, frutos vermelhos frescos, pedregoso e uma madeira discreta e bem integrada. Na boca apresenta um bom volume, taninos sedosos, notas de fruta vermelha fresca e balsâmicas, com um final de grande persistência e elegância.

ANO VITÍCOLA

Inverno seco e frio. Na Primavera, à exceção do mês de Abril, os valores de precipitação ficaram abaixo da normal climatológica e as temperaturas foram amenas, o que permitiu um abrolhamento em boas condições. No Verão as temperaturas foram suaves, sem grandes picos de calor, aqui e além alguns episódios de precipitação, o que favoreceu um final de maturação longo e equilibrado, permitindo produzir vinhos de grande qualidade.

ENÓLOGO: Luis Sottomayor

CASTAS:

24% Vinhas Velhas, 17% Tinto Cão, 16% Tinta Amarela, 14% Touriga Fêmea, 14% Tinta Francisca, 6% Rufete, 4% Tinta da Barca, 3% Bastardo, 2% Marufo Tinto.

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, 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: 5,9 g/L ±0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 0,6 g/L ±0,5 | pH: 3,5 ±0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 10,7 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 340 kJ/81 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém Sulfitos

DATA ENGARRAFAMENTO: 2021-05-14

CAPACIDADES DISPONÍVEIS:

750 mL, 1500 mL

ENGARRAFADOR:

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

