



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



## CASA FERREIRINHA VINHA GRANDE TINTO 2017

**TIPO:** Tranquilo **COR:** Tinto

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

**PAÍS DE ORIGEM:** Portugal

### O VINHO

Vinha Grande é um vinho tinto do Douro, clássico e intenso, de carácter bem marcado, que reflecte toda a riqueza e qualidade da região na criação dos melhores vinhos de lote. Vinha Grande integra a gama de vinhos da Casa Ferreirinha, a casa com maior tradição em vinhos de qualidade no Douro e uma das suas maiores referências mundiais.

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi intensa. Notas de frutos vermelhos, frutos pretos, cacau e chocolate característicos de um ano quente, bem complexados por notas especiadas, de uma madeira bem integrada, que lhe confere uma boa complexidade. Na boca, apresenta bom volume, taninos presentes e firmes, acidez bem integrada, frutos vermelhos evidentes e com final de muito bom equilíbrio.

### ANO VITÍCOLA

O ano 2017 foi um ano particularmente quente e seco, com um aumento em cerca de 5°C das temperaturas máxima, média e mínima, em relação à normal climatológica, e com valores de precipitação na ordem dos 50% abaixo da normal. A fase de maturação foi também condicionada devido à redução da quantidade de água disponível. O início da vindima foi dos mais precoces que há história, no dia 7 e 22 de Agosto para brancos e tintos respetivamente.

**ENÓLOGO:** Luis Sottomayor

**CASTAS:** 45% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 20% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca

### VINIFICAÇÃO

É vinificado nas adegas da Quinta do Seixo, no Cima Corgo, e da Quinta da Leda, no Douro Superior, com tecnologia apurada. Após suave esmagamento e desengace, as uvas são encaminhadas para cubas de inox, onde se processa a fermentação alcoólica. Durante esta fase, procede-se a macerações suaves, com temperatura controlada, de forma a extrair os compostos que contribuem para a cor, aroma e sabor do vinho.

### MATURAÇÃO

Maturação em barricas usadas, de carvalho francês, durante um período de cerca de 12 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 cerca de 5 a 10 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 a garrafa deverá ser colocada ao 'alto' na véspera e decantada, antes do vinho ser consumido. Servir entre 16°C-18°C.

### DESRUTAR:

Ideal para acompanhar pratos de carne, como o tradicional cozido à portuguesa ou carnes vermelhas grelhadas, mas sendo um vinho muito gastronómico poderá inclusive acompanhar carnes brancas ou peixe assado no forno.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% | Acidez Total: 5,2 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 1 g/L | pH: 3,75

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 11,1 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 347 kJ/83 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

### ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

### ENGARRAFADOR:

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

