



CASA FERREIRINHA
EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA CALLABRIGA TINTO 2017

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Reserva **COR:** Tinto
DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Douro **REGIÃO:** Douro
PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Callabriga é um vinho tinto do Douro de perfil contemporâneo, intenso e elegante, criado para reflectir a versatilidade e a actualidade apaixonante dos vinhos do Douro. Callabriga é um dos mais inovadores vinhos da Casa Ferreirinha, a marca com maior tradição em vinhos de qualidade no Douro e uma das suas maiores referências mundiais.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda. Aroma de boa intensidade, com notas de frutos pretos, como a ameixa passa e a ginja, cacau e chocolate resultantes de uma boa maturação, aromas balsâmicos, a resina e a mentol, uma madeira presente mas bem integrada, resultando num conjunto muito complexo. Na boca apresenta um bom volume, taninos redondos mas firmes, acidez equilibrada, notas de frutos pretos, ligeiramente floral e com um final longo e harmonioso.

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: 55% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 15% Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO

É vinificado na adega da Qta da Leda, a partir de uvas provenientes de parcelas localizadas na Qta da Leda e de vinhas limítrofes, com tecnologia apurada. Após desengace e suave esmagamento, 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, de carvalho francês usadas (75%) e americano novas (25%), 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 8 a 13 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.

DESEFRUTAR:

Ideal para acompanhar pratos de carne, como cabrito assado ou carne maturada grelhada. Poderá ainda harmonizar com carnes de caça ou peixes gordos assado no forno.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% | Acidez Total: 5,3 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 1,0 g/L | pH: 3,77

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



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v3. 2020-09-25

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