



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



## CASA FERREIRINHA PAPA FIGOS BRANCO 2019

**TIPO:** Tranquilo **COR:** Branco

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

**PAÍS DE ORIGEM:** Portugal

### O VINHO

De cores vivas e atraentes, o Papa Figos é uma das mais raras aves do Douro. A fêmea do Papa Figos, vestida de tons esverdeados, é a imagem perfeita para evocar este vinho único da Casa Ferreirinha. É um vinho elegante e ao mesmo tempo vibrante, clássico mas moderno, que traduz os valores da Casa Ferreirinha, a casa com maior tradição na produção de vinhos de qualidade do Douro e uma das maiores referências mundiais desta região.

### NOTAS DE PROVA

Papa Figos Branco tem uma cor citrina brilhante. No nariz, é intenso e complexo, com notas de frutos brancos, ligeiramente floral e leves notas de citrinos. Na boca, tem bom volume, acidez firme e bem integrada, notas de frutos brancos e de citrinos. O seu final é muito harmonioso.

### ANO VITÍCOLA

Inverno seco e frio. Na primavera, à excepção 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, com alguns episódios de precipitação, o que favoreceu um final de maturação longo e equilibrado, permitindo produzir vinhos de elevada qualidade.

**ENÓLOGO:** Luis Sottomayor

### CASTAS:

45% Rabigato, 20% Viosinho, 15% Arinto, 12% Códega do Larinho, 5% Gouveio, 3% Moscatel

### VINIFICAÇÃO

Uvas de castas seleccionadas, provenientes das zonas altas da sub-região do Douro Superior, nomeadamente das nossas propriedades. Nestas zonas de elevada altitude são escolhidas as uvas com a maturação e acidez desejada para este tipo de vinho. Após desengace, as uvas são suavemente prensadas e o mosto clarificado, por decantação estática. Segue-se a longa fermentação alcoólica, em cubas de inox, com temperatura controlada.

### MATURAÇÃO

Maturação em cubas de inox, por um período de cerca de 6 meses, ao longo dos quais os lotes existentes são submetidos a inúmeras provas e análises, no sentido de apurar a sua qualidade. O lote final é elaborado, após criteriosa seleção, e submetido ao tratamento de clarificação e estabilização antes do seu engarrafamento.

### GUARDAR

Papa Figos Branco está pronto a consumir. Beneficia, contudo, de um estágio em garrafa, mantendo-se no seu melhor por um período bastante longo. A garrafa deve ser conservada na posição horizontal, ao abrigo da luz e do calor.

### SERVIR

Deve ser servido entre 9°C-11°C.

### DEFRUTAR:

Ideal para servir como aperitivo ou para acompanhar pratos de peixe e saladas.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13% | Acidez Total: 5,9 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 1 g/L; pH: 3,25

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

Álcool: 10,3 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 319 kJ/76 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Não | 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  
v2. 2020-03-24

Email: [info@casafferreirinha.com](mailto:info@casafferreirinha.com)  
Website: [www.sograpevinhos.com](http://www.sograpevinhos.com)



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE IN MODERATION  
ESCOLHA | PARTILHE | GUIDE

wines of portugal  
a world of flavors