



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA QUINTA DA LEDA TINTO 2016

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto

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

PAÍS DE ORIGEM: Portugal **VITICULTURA SUSTENTÁVEL:** Sim

O VINHO

Quinta da Leda é um vinho de qualidade superior, símbolo de exceção da riqueza e contemporaneidade dos grandes vinhos Douro. Quinta da Leda caracteriza-se por uma grande complexidade e elegância, elementos distintivos e celebrados nos vinhos da Casa Ferreirinha, a marca com maior tradição de qualidade no Douro e uma das maiores referências mundiais.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda e aroma intenso e muito complexo. No nariz, destacam-se os frutos secos como a amendoa e a avelã, as notas florais de alfazema, as balsâmicas a cedro e um ligeiro aroma mentolado. Sobressaem ainda as especiarias, fruta preta, algumas notas arbustivas e uma madeira de grande qualidade. Na boca, evidenciam-se as notas florais e de frutos pretos. É um vinho volumoso e suave ao mesmo tempo, com taninos vivos e muito bem integrados, com um final de grande elegância e longevidade.

ANO VITÍCOLA

Inverno seco e ameno. Chuvas contínuas começaram no final do inverno e prolongaram-se para a primavera, acompanhadas de períodos de baixas temperaturas. O verão foi ameno, com picos de forte calor e noites geralmente frias, o que contribuiu para um final de maturação longo e equilibrado, permitindo produzir vinhos de elevada qualidade.

ENÓLOGO: Luis Sottomayor

CASTAS: 50% Touriga Franca, 25% Touriga Nacional, 15% Tinto Cão, 10% Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO

Vinificado na adega da Quinta da Leda, a partir de uvas provenientes de parcelas existentes na quinta e que apresentem maturação pujante, conduzindo a maiores concentrações aromáticas e polifenólicas. Após desengace total e esmagamento suave, as uvas são encaminhadas para as cubas de inox ou lagares, onde se processa a maceração e a fermentação alcoólica. A maceração é adaptada a cada casta, utilizando-se o controlo de temperatura e as remontagens de acordo com as características qualitativas de cada uva.

MATURAÇÃO

Após a fermentação de acabamento segue-se a maturação em barricas de carvalho francês (50% novas e 50% usadas) durante um período de cerca de 18 meses. O lote final é elaborado com base na selecção resultante das inúmeras provas organolépticas e análises efetuadas durante este período. No sentido de preservar a mais alta qualidade, apenas é submetido a uma ligeira filtração antes do engarrafamento. Não sendo estabilizado pelo frio, é natural a formação de depósito durante o seu envelhecimento em garrafa.

GUARDAR

Pelas suas características, pode consumi-lo desde já, embora beneficie de uma maturação em garrafa entre 3 a 5 anos, atingindo o seu apogeu cerca dos 10 anos de idade, mantendo-se contudo em plenas condições de consumo durante cerca 20 anos.

SERVIR

Até ao 2º ano não necessita de algum cuidado especial, no entanto a partir dessa data recomenda-se que a garrafa deverá ser colocada 'alto' na véspera e decantada antes de ser consumido. Servir entre 16°C-18°C.

DESEFRUTAR:

Ideal para acompanhar pratos de carne, caça e queijos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% | Acidez Total: 5,3 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 0,8 g/L | pH: 3,6

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 10,7 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 346 kJ/83 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Veganos: Sim | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

ENGARRAFADOR:

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

PRODUÇÃO INTEGRADA

As uvas utilizadas neste vinho foram produzidas em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, tal como definido pela Organização Internacional de Luta Biológica contra Organismos Nocivos (OILB/IOBC): www.iobc-wprs.org. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v2. 2019-03-15

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



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

