



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA VINHA GRANDE BRANCO 2015

TIPO: Tranquilo **COR:** Branco

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

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

O VINHO

Vinha Grande Branco é o primeiro vinho branco da Casa Ferreirinha e caracteriza-se pela sua intensidade aromática, que o define de forma muito elegante. Vinha Grande Branco revela no seu melhor todo o potencial da região do Douro na produção de vinhos brancos de lote de alta qualidade.

NOTAS DE PROVA

Vinha Grande Branco 2015 apresenta uma cor dourada com nuances citrinas. O seu aroma é intenso, sobressaindo os frutos brancos e tropicais, notas florais, ligeira mineralidade e uma madeira discreta bem integrada que lhe confere boa complexidade. Na boca tem bom volume, acidez viva que lhe dá uma frescura assinalável, notas de frutos brancos e ligeiros espargos. O seu final é longo, elegante e equilibrado.

ANO VITÍCOLA

Ano vitícola de 2015 caracteriza-se por ter sido um ano seco ao longo da maior parte do ciclo vegetativo, em que destacamos o mês de março que registou cerca de 50% menos precipitação face à média da região. Entre abril e maio a temperatura média foi superior à normal, tendo-se registado 3 ondas de calor e junho e julho com temperaturas máximas superiores a 40°C, com impacto ao nível da videira e maturação da uva. Estes fatores conjuntamente levaram a um adiantamento do ciclo vegetativo que variou entre 1 a 2 semanas consoante as áreas. Em setembro os valores de precipitação foram superiores à média para a região, algo que veio ajudar a equilibrar os finais de maturação sobretudo para as castas mais tardias. A vindima teve portanto início na primeira semana de Setembro, com as uvas a apresentarem no final da maturação níveis de açúcar, acidez e compostos fenólicos muito bons e equilibrados.

ENÓLOGO: Luis Sottomayor

CASTAS:

40% Viosinho, 30% Arinto, 10% Gouveio, 10% Códega, 10% Rabigato

VINIFICAÇÃO

Uvas de castas selecionadas provenientes da quinta do Sairrão, situada em altitude na região do cima corgo, são colhidas à mão e seleccionadas na vinha e à chegada ao centro de vinificação da própria quinta, onde foram desengaçadas e suavemente esmagadas em prensa pneumática. A vinificação decorreu com maceração pelicular, por forma a extrair os preciosos percussores aromáticos dos grandes vinhos brancos. Em seguida os mostos são suavemente prensados sendo trasfegados para barricas de carvalho francês, com «battonage», onde terminam a fermentação e onde estagiam durante cerca de 8 meses.

MATURAÇÃO

Posteriormente, na sequência de inúmeras provas e de uma selecção apurada, foi elaborado o lote final que, após clarificação, foi engarrafado e estagiou em garrafa antes de ser lançado no mercado.

GUARDAR

A plena qualidade deste vinho mantém-se durante os 5 anos seguintes à sua colheita, desde que a garrafa seja ser mantida deitada, em lugar fresco e seco, a uma temperatura entre os 12°C-15°C e ao abrigo da luz.

SERVIR

Não necessita de ser decantado e deve abrir-se um pouco antes de ser consumido para que respire e se desenvolva no seu melhor. Servir fresco entre 9°C-11°C.

DEFRUTAR:

Casa Ferreirinha Vinha Grande Branco 2015 é um excelente aperitivo ou acompanhamento de pratos de peixe e marisco, saladas, massas e mesmo algumas carnes brancas.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13% | Acidez Total: 6,2 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/l | pH: 2,96

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 10,3g/100ml | Açúcar: 0,1g/100ml | Valor Energético: 76Kcal (320 kJ)/100ml | Vegan: Não | Vegetariano: Sim | Glúten: Não

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/ip_ipm/IOBC_IP_principles.html. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.



AVIN1014967720078

QR Code



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v1. 2016-07-11

Email: casafferreirinha@sograpevinhos.com
Website: www.sograpevinhos.com



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

