



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA VINHA GRANDE ROSÉ 2019

TIPO: Tranquilo **COR:** Rosé

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

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

O VINHO

Vinha Grande Rosé é caracterizado pela aliança entre uma boa intensidade aromática e uma notável acidez que lhe confere uma extraordinária elegância. Revela no seu melhor todo o potencial da região do Douro na produção de vinhos Rosé de alta qualidade.

NOTAS DE PROVA

Cor rosa pálido. Aroma de boa intensidade, com notas de frutos vermelhos, como o morango e a cereja, e notas florais, como a violeta e a esteva. Na boca, tem uma acidez viva e refrescante, onde se destacam as notas de frutos vermelhos, sobretudo morango. O seu final é longo e 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: 100% Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

As uvas são seleccionadas nas parcelas de Touriga Nacional, plantadas acima dos 500 m de altitude, da Quinta do Sairrão. Após selecção na vinha, são transportadas em caixas para a adega, onde as uvas são prensadas suavemente e é seleccionado apenas o mosto de melhor qualidade. Depois de uma decantação a baixa temperatura, segue-se uma longa fermentação alcoólica, em cubas de inox, com temperatura controlada.

MATURAÇÃO

Durante o período que medeia a fermentação alcoólica e a execução do lote final, os vinhos são submetidos a inúmeras provas e análises no sentido de apurar a sua qualidade. Após um curto estágio, em depósitos de inox, de forma a preservar todos os aromas varietais e fermentativos, o lote final é elaborado após apurada selecção de vinhos, clarificado e estabilizado pelo frio, antes do seu engarrafamento.

GUARDAR

Pronto a consumir. A plena qualidade deste vinho pode ser apreciada no imediato, mantendo-se nas melhores condições durante cerca de 2 anos após engarrafamento. Conservar a garrafa na posição horizontal, ao abrigo da luz e do calor.

SERVIR

Deve ser servido entre 8°C-10°C.

DEFRUTAR:

O seu perfil fresco e elegante torna este vinho ideal para servir como aperitivo, acompanhar pratos leves de peixe ou saladas.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 11,5% | Acidez Total: 6,3 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 0,3 g/L | pH: 3,77

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 9,1 g | Açúcares: 0 g | Valor Energético: 281 kJ/67 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Não | 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 (chamada para rede fixa nacional)
v2. 2020-03-23

Email: info@casafferreirinha.com
Website: www.sogrape.com



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

