



## PORTO FERREIRA VINTAGE VINHAS VELHAS 2016

**TIPO:** Licoroso **CATEGORIA:** Vintage **COR:** Tinto

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

**PAÍS DE ORIGEM:** Portugal

### O VINHO

Os Vintage Ferreira são Vinhos do Porto únicos, a exaltação máxima da qualidade de um Vinho do Porto. O Vintage Vinhas Velhas 2016 é o primeiro lançamento de um Vintage Ferreira produzido a partir de uma cuidada seleção de uvas provenientes maioritariamente de vinhas velhas, em parte originárias da icónica Quinta do Porto, na Região Demarcada do Douro.

### NOTAS DE PROVA

Cor preta. Excelente complexidade e intensidade com notas balsâmicas como resina e caixa de tabaco, florais a esteva, especiadas como pimenta e cravinho; ligeiramente mentolado e pedregoso com nuances de xisto molhado e ligeiro cacau fruto de uma excelente maturação. Na boca é denso, pastoso, com acidez vibrante que lhe dá um excelente equilíbrio, taninos firmes e robustos de grande qualidade e ainda notas de chá verde, florais de esteva e manjerico e um final extremamente longo, elegante e complexo.

### ANO VITÍCOLA

Inverno seco e ameno. Chuvas contínuas que começaram no final do inverno e se prolongaram para a primavera, acompanhadas de períodos de baixas temperaturas. Estes factores contribuíram para uma incidência anormal das doenças da vinha, especialmente o míldio e tendo também afectado a floração. O verão foi ameno, com picos de forte calor, tendo geralmente as noites sido frias, o que contribuiu para um final de maturação longo e equilibrado, permitindo produzir vinhos de elevada qualidade.

**ENÓLOGO:** Luís Sottomayor

### CASTAS:

70% Vinhas Velhas, 20% Touriga Nacional, 10% Sousão

### VINIFICAÇÃO

Vinificado a partir de uvas provenientes da vinha velha da Quinta do Porto, através de tecnologia tradicional do vinho do Porto. Após escolha de uvas, esmagamento e desengace, segue-se maceração muito intensa durante o período da fermentação alcoólica, através de pisa em lagares de granito com temperatura controlada. O equilíbrio e harmonia deste Vintage, assim como o seu corpo e estrutura, são obtidos através da selecção de uvas, da intensidade de maceração e da escolha do momento da paragem da fermentação.

### MATURACÃO

Após a vindima o vinho permanece no douro, sendo sujeito, durante o Inverno, à primeira trasfega, sendo transportado para Vila Nova de Gaia, na Primavera seguinte, entrando no processo habitual de envelhecimento de vinho do porto, em balseiros de carvalho. Durante este período, os vinhos são sujeitos a trasfegas, análises e provas, que permitem acompanhar o seu envelhecimento. O lote final é obtido após apurada selecção dos vinhos, na procura insistente da melhor qualidade.

### GUARDAR

Pode ser consumido de imediato, contudo beneficia de uma complexidade crescente, de um elevado estágio em garrafa, atingindo um máximo qualitativo próximo do 15º ano de vida e com uma longevidade de 20 a 25 anos no "tipo vintage", após o qual mantém grandes qualidades já com as "características de garrafeira".

### SERVIR

Se guardado por alguns anos, é natural que venha a formar sedimentos em garrafa, devendo ser aberto com cuidado e decantado para melhor apreciação. É um vinho surpreendente que ganha em ser aberto algum tempo antes de ser consumido. Servir entre 16°C-18°C.

### DESFUTAR

O seu perfil elegante e complexo combina idealmente com queijos.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20% | Acidez Total: 4,9 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 103 g/L | pH: 3,6

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 15.9g/100mL | Açúcar: 10.3g/100mL | Valor Energético: 158kcal (661 kJ)/100mL | Adequado para Vegans: Sim | Adequado para Vegetarianos: Sim | Sem Glúten

### 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](http://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.

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  
v5. 2018-11-28

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



**SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.**

