CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.

CASA FERREIRINHA RESERVA ESPECIAL TINTO 2007

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Reserva **COR:** Tinto

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

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Reserva Especial é um magnífico vinho tinto do Douro. Um vinho de recorte clássico, complexo e rico, que reflete o carisma e a notável maturidade só ao alcance de alguns vinhos do Douro. Criado há mais de 50 anos, Reserva Especial é um dos pilares de exceção da Casa Ferreirinha, a marca com maior tradição de qualidade no Douro e uma das principais referências mundiais. Apresentado somente em anos excecionais, foram apenas declaradas 16 colheitas no total.

NOTAS DE PROVA

Reserva Especial 2007 tem uma cor muito intensa, quase opaca. Revela também excelente intensidade e qualidade aromática, a frutos vermelhos bem maduros e ameixa preta. Destacam-se ainda as especiarias, como a canela e o cravinho, balsâmico a cedro, caixa de tabaco e "sous-bois" aliadas a notas de madeira muito bem integradas. Na boca tem magnífica estrutura, taninos firmes de grande qualidade, equilibrados por uma boa acidez. A sua grande intensidade e complexidade proporcionam um final extremamente longo.

ANO VITÍCOLA

2007 foi um ano especialmente chuvoso nos meses de inverno, tendo voltado a ocorrer precipitação acima da média nos meses de Maio e sobretudo em Junho, com especial incidência no Douro Superior, permitindo o estabelecimento de reservas hídricas essenciais ao bom desenvolvimento da vinha. A maturação decorreu sob temperaturas normais para a região, em geral com temperaturas altas que alternaram com alguns períodos de chuva intensa, tendo a vindima decorrido sob boas condições atmosféricas. Estes fatores combinados permitiram um final do ciclo vegetativo ideal, criando condições para a elaboração de vinhos de excelente qualidade.

ENÓLOGO: Luis Sottomayor

CASTAS: 40% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO

Reserva Especial foi vinificado na adega da Quinta da Leda, equipada com os mais recentes sistemas de vinificação. As uvas selecionadas foram vinificadas por castas separadas ou em lotes, escolhidos à mão na vinha e/ou aquando da receção na adega. As uvas totalmente desengaçadas e suavemente esmagadas foram encaminhadas para cubas de inox e/ou lagares robóticos, para maceração e fermentação alcoólica, com remontagem intensa ou "pigeage", sob temperatura controlada. Uma longa maceração pós-fermentativa permitiu ainda que mais constituintes de qualidade da película da uva madura passassem para o vinho.

MATURAÇÃO

Os vinhos que potencialmente criam um Reserva Especial são transportados para Vila Nova de Gaia imediatamente após a maceração e a sua "elevage" ou maturação dá-se durante cerca de um ano a um ano e meio (dependendo do lote e da vasilha em causa) em barricas de madeira de carvalho francês, 75% nova e 25% usada, com 225 litros de capacidade. O lote final de Reserva Especial foi elaborado com base na seleção continuada dos melhores vinhos, depois de inúmeras provas e análises efetuadas durante a maturação aos diferentes lotes e barricas existentes. Para preservar a sua mais alta qualidade, Reserva Especial foi engarrafadosem tratamento, sendo natural a formação de depósitos.

GUARDAR

A garrafa deve ser mantida deitada, em lugar fresco e seco, ao abrigo da luz. Com grande potencial de guarda, Reserva Especial 2007 pode ser consumido desde já ou guardado durante alguns anos.

SERVIR

Saborear um Reserva Especial exige tempo e uma preparação cuidada de acordo com a singularidade da ocasião. Idealmente, a garrafa deverá ser colocada "ao alto" na véspera. Servir entre 16ºC-18ºC.

DESFRUTAR:

Depois de devidamente decantado, para separar o depósito natural, deve ser saboreado com calma, acompanhado por pratos mais cuidados de carne vermelha, caça e mesmo alguns queijos curados.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% | Acidez Total: 5,83 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/L | pH: 3,6

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 11,1 g | Açúcares: 0,3 g | Valor Energético: 85,1 Kcal (356,1 kJ) | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | 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
v13. 2015-01-16

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

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.