



CASA FERREIRINHA



Casa Ferreirinha Quinta da Leda Tinto 2021

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Tinto

CLASSIFICAÇÃO | DOC Douro

REGIÃO | Douro

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2024-06-14

GARRAFAS PRODUZIDAS | 68537

ENGARRAFADOR | Sogrape Vinhos, S.A.,
Avintes, Portugal

CAPACIDADES | 750 mL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
(VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 10.7 g/100mL

Açúcares | 0.1 g/100mL

Calorias | 318 kJ/76 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Sim

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 13.5 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 0.6 g/L ±0.5

Dióxido de enxofre total | 120 mg/L ±20

Acidez total (ácido tartárico) | 5.7 g/L ±0.5

pH | 3.6 ±0.1

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

RACIONAL DO PRODUTO

Quinta da Leda é um vinho de qualidade superior, símbolo de exceção da riqueza e contemporaneidade dos grandes vinhos do 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.

NOTA DE PROVA - ANO DE PROVA 2023

Cor rubi de grande profundidade, com nuances violeta. Aroma muito intenso e complexo, com presença de frutos vermelhos e, sobretudo, frutos pretos, especiarias como pimenta, notas balsâmicas, a resina e a cedro, madeira muito bem integrada. Na boca, apresenta um excelente volume, taninos de grande qualidade, acidez bem integrada, encontram-se frutos pretos e algumas especiarias, com um final muito longo e elegante.

DESCRIÇÃO DO ANO VITÍCOLA

Caracterizou-se por uma primavera chuvosa que contribuiu para a reposição das reservas de água no solo, mas com consequências na diminuição da produção. O verão foi extremamente seco e quente, com particular incidência no mês de julho, com a exceção de um episódio de precipitação, ocorrida na segunda quinzena de agosto, que permitiu uma maturação equilibrada produzindo-se deste modo vinhos elegantes e de boa intensidade aromática.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Sim

TIPO DE SOLO | Xistoso.

ENÓLOGO | Luís Sottomayor.

CASTAS

Touriga Francesa (45%); Touriga Nacional (40%); Tinta Roriz (3%); Tinto Cão (7%); Sousão (5%).

MÉTODO DE 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.

VINIFICAÇÃO

As uvas são provenientes das melhores parcelas de vinha, da Quinta do Leda. A vindima é manual, as uvas são selecionadas na vinha e no tapete de escolha, na entrada para a adega. Após desengace e suave esmagamento, as uvas são encaminhadas para cubas inox, onde decorre a fermentação alcoólica. Realiza-se uma longa e suave maceração, com o objetivo de extrair os compostos que contribuem para a cor, aroma e sabor do vinho.

MATURAÇÃO

Maturação em barricas, de carvalho francês novas (50%) e usadas (50%), durante um período de cerca de 18 meses. O lote final é elaborado com base nas seleções efetuadas, durante as inúmeras provas e análises realizadas, neste período. No sentido de preservar a mais alta qualidade, apenas é submetido a uma filtração antes do engarrafamento.

GUARDAR

Garrafa na horizontal. Pronto a consumir mas com muita boa capacidade de evolução em garrafa. Tempo ótimo de consumo varia com o vinho. Idealmente, a partir de 3-4 anos após data de colheita (no rótulo).

SERVIR

Decantação aconselhável 2 horas antes de servir para arejar. Vinhos com 5+ anos devem ser decantados após manter garrafa 24 horas na posição vertical para permitir depositar sedimentos. Temperatura aconselhada: 16°C a 18°C. Consumir até 24 horas após abertura.

DESEFRUTAR

Ideal para acompanhar pratos de carne, caça e queijos.

V13494-2023072747431103-B501



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Não contém organismos geneticamente modificados (OGMs), não contém proteínas ou DNA de OGM e não são feitos de OGM, estando em conformidade com os Regulamentos Europeus (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003.



pointoverde

Recicle sempre



PART OF SOGRAPE