



# CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



## CASA FERREIRINHA QUINTA DA LEDA TINTO 2013

**TIPO:** Tranquilo **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Rubi

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

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

### O VINHO

Quinta da Leda é um vinho de qualidade superior, símbolo de excepção da riqueza e contemporaneidade dos grandes vinhos Douro. Quinta da Leda caracteriza-se por uma grande complexidade e elegância, elementos distintivos e celebrados nos vinhos da Casa Ferreira, a marca com maior tradição de qualidade no Douro e uma das maiores referências mundiais.

### NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor rubi profunda. O seu aroma é intenso e de grande complexidade, onde domina a fruta vermelha como a cereja, aromas de especiarias como notas balsâmicas a caixa de tabaco. Encontram-se ainda notas frescas a flores e toques de resina, envolvidos pela madeira de grande qualidade e bem integrada. Na boca, sobressai a sua acidez que lhe confere frescura, bem como taninos de qualidade, regressando os aromas a frutos vermelhos e as notas a madeira em perfeita integração. O final é longo e complexo.

### ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2013, em contraste com o de 2012, caracterizou-se por um inverno chuvoso e frio, com valores de precipitação acima da média dos últimos 3 anos. De salientar o atraso no ciclo vegetativo, em particular a floração que ocorreu de forma algo irregular. Apesar da alteração do clima nos meses de verão, caracterizado como quente e seco a extremamente seco (6º verão mais seco desde 1931), o atraso verificado no ciclo vegetativo manteve-se até à vindima que se iniciou em média com cerca de 8 a 10 dias de atraso. A partir do final de Setembro verificaram-se períodos de chuva, por vezes intensa, que afetou sobretudo as zonas de maior pluviosidade e onde foram necessários cuidados adicionais.

**ENÓLOGO:** Luis Sottomayor

**CASTAS:** 70% Touriga Franca, 15% Touriga Nacional, 10% Tinto Cão, 5% Tinta Roriz

### VINIFICAÇÃO

Vinificadas na moderna adega da Quinta da Leda, com a tecnologia mais adequada, as uvas escolhidas na vinha, após desengace total e esmagamento suave, passam para as cubas de inox e lagares robóticos, onde se processa a maceração e a fermentação alcoólica. A maceração é adaptada a cada casta, recorrendo-se a controlo de temperatura e a remontagens de acordo com as características de cada uma. Desta forma, os constituintes de qualidade passam suavemente da película da uva madura para o vinho.

### MATURACÃO

Entre Outubro e Dezembro, os vinhos são transportados para V.N.Gaia, onde seguem a sua «elevage» ou maturação durante cerca de 18 meses em barricas de madeira de carvalho de 225 litros, 50% das quais novas. O lote final de Quinta da Leda é elaborado com base numa selecção muito apurada, após inúmeras provas, que permitem escolher os vinhos das melhores vasilhas. O lote final tem apenas uma ligeira filtração antes de engarrafamento. Com o passar dos anos, podem formar-se sedimentos. A garrafa deve ser mantida deitada, em local seco e fresco.

### GUARDAR

Pelas suas características, pode consumi-lo desde já, embora beneficie de uma maturação em garrafa entre 3 a 5 anos, sendo que estimamos que atingirá o seu apogeu cerca dos 10 anos de idade e que se manterá em plenas condições de consumo durante cerca 20 anos.

### SERVI- R

Quinta da Leda é um vinho surpreendente que pode ser potenciado se for aberto com alguma antecedência. Idealmente a garrafa deverá ser aberta 1 hora antes de servir. Servir entre 16°C-18°C.

### DESFRUTAR:

O seu perfil elegante e complexo combina na perfeição com boas carnes, caça e queijos de carácter e intensos. Se estiver a servir um Quinta da Leda com mais de 5 anos após o ano de colheita, deverá decantar.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% | Acidez Total: 5,3 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2 g/l | pH: 3,57

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 10.7g/100ml | Açúcar: 0.1g/100ml | Valor Energético: 82Kcal (341 kJ)/100ml | Vegan: Sim | 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 (IOBC/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.



AVIN1445077486163

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  
v3. 2015-10-26

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



**SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.**

