



PORTO FERREIRA VINTAGE 2011

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

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

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

O VINHO

Os Vintage Ferreira são Vinhos do Porto únicos e excepcionais, exaltação máxima da qualidade de um Vinho do Porto. Com mais de 250 anos de tradição de excelência, a Ferreira tem uma das melhores garrafeiras de Porto Vintage, referência no sector, com vinhos desde 1815. Os Portos Vintage são vinhos excepcionais, de um único ano extraordinário, seleccionados pelo seu enorme potencial para envelhecer em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha escura, muito carregada, quase opaca. Aroma de grande intensidade e complexidade que se alia a uma admirável harmonia. Destaque para as notas florais a esteva, e balsâmicas, como a resina, urze e cedro. Especiarias como pimenta, e um ligeiro caril, bem como algumas notas iodadas são também de realçar. Na boca tem um ataque vivo, com uma acidez bem marcada, taninos robustos e evidentes. Os frutos vermelhos, bem como as especiarias ganham clareza na prova. Tem um final longo e equilibrado.

ENÓLOGO: Luís Sottomayor

CASTAS:

45% Touriga Franca, 40% Touriga Nacional, 10% Tinta Roriz, 5% Sousão

VINIFICAÇÃO

As uvas colhidas e escolhidas à mão num ponto óptimo de maturação foram vinificadas segundo o método tradicional de Vinho do Porto. Após esmagamento suave com desengace parcial (nas uvas muito maduras e de engajo atempado), seguiu-se uma maceração muito intensa durante o período da fermentação alcoólica, com a qual se pretendeu obter a maior extracção possível dos constituintes de qualidade existentes nas películas. Esta maceração obtém-se através da pisa em lagares de granito tradicionais, com temperatura controlada a cerca de 28°C.

MATURAÇÃO

Os vinhos excepcionais escolhidos para integrar o lote final deste Porto Ferreira Vintage 2011 foram transportados para as caves Ferreira em V.N. Gaia onde foram envelhecidos em balseiros de carvalho, característico do estilo Ferreira, sob condições ideais de temperatura e humidade. A sua evolução gradual foi constantemente acompanhada pela equipa de Enologia que, após múltiplas provas, confirmou a excelência dos vinhos e elaborou o lote final. Este magnífico Porto Ferreira Vintage 2011 foi engarrafado em Abril de 2013 sem tratamento prévio.

GUARDAR

O Porto Ferreira Vintage 2011 apresenta-se em garrafa preta selada com rolha de cortiça, o que garante uma boa vedação durante o longo período de guarda. O Porto Ferreira Vintage 2011 é um vinho extremamente jovem que desenvolverá o seu potencial ao longo das próximas décadas (+15-20 anos). Manter a garrafa deitada, sob temperatura constante entre 16°C-18°C e ao abrigo de luz intensa.

SERVIR

Com o passar dos anos, o Vinho do Porto Vintage cria depósitos naturais, pelo que necessita de ser cuidadosamente aberto e decantado antes de ser servido, idealmente a uma temperatura entre 16°C-18°C. Uma vez aberta a garrafa, o Porto Ferreira Vintage 2011 deve ser consumido em 1-2 dias.

DESEFRUTAR

Quando maduro, é um vinho ideal para servir simples ou com frutos secos. Acompanha queijos ricos como o "Serra da Estrela".

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 21% | Acidez Total: 5,5 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 106 g/l | pH: 3,55

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 16.7g/100ml | Açúcar: 10.6g/100ml | Valor Energético: 165Kcal (689 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 (OILB/IOBC): 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.

AVIN2076022882168

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
v19. 2014-07-11

Email: ferreira@sograpevinhos.com
Website: www.sograpevinhos.com



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

