



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA RESERVA ESPECIAL TINTO 1989

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto

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

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Reserva Especial 1989 é um magnífico vinho tinto do Douro. É um vinho de recorte clássico, complexo e rico, que reflete o carisma e a notável maturidade só ao alcance de alguns vinhos do Douro. Esta é apenas a 8ª colheita de um vinho que foi criado, pela Casa Ferreirinha, em 1960.

NOTAS DE PROVA – PROVA DE: MARÇO 2000

Cor viva, com uma muito ligeira tonalidade atijolada. Estilo típico do Douro Superior, onde se nota toda a riqueza aromática proveniente das uvas muito maduras e por isso de grande concentração. Estão presentes também os aromas de fermentação e envelhecimento em madeira de carvalho nobre e na garrafa, que no seu conjunto lhe conferem uma grande complexidade aromática.

Aromas predominantes de fruta madura: amora, ameixa, «cassis», de especiarias.

Muito equilibrado em álcool-acidez, fruto da apurada seleção das castas de uvas da região, tem um final longo e delicado. Encorpado, apresenta características que lhe advinham uma longevidade superior ao normal para os vinhos do Douro desta colheita, embora não atingindo o esplendor do seu irmão maior, o Barca-Velha.

ANO VITÍCOLA

O ano de 1989 não tendo sido dos mais espetaculares dos anos oitenta para a viticultura duriense, teve contudo condições para dele resultarem vinhos de muito boa qualidade. Inverno frio e seco, primavera amena, com valores de temperatura e precipitação próximos do normal, seguida de um verão seco e muito quente que provocou um avanço pouco habitual na maturação, originando uvas de grande qualidade. No mês de agosto não ocorreu qualquer precipitação e no mês de setembro, a escassa chuva registada ocorreu apenas no início do mês. Era muito difícil naquele momento determinar qual a data ideal para o início da vindima, pois tratava-se do ano seguinte à catástrofe produtiva de 1988. Optámos por iniciar a vindima na adegas da Quinta do Vale do Meão em 31 de agosto.

ENÓLOGO: Luís Sottomayor

CASTAS: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela

VINIFICAÇÃO

Estas uvas são vinificadas por castas separadas ou em lotes escolhidos na vinha e/ou à receção na adegas. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas esmagadas são encaminhadas para as cubas de inox e/ou lagares com robots, onde se processa a maceração e a fermentação alcoólica. Durante esta, procede-se a intensas remontagens por bomba, com temperatura controlada por sistema automático. Realiza-se uma longa maceração para conseguir uma superior extração aromática e polifenólica. Pretende-se com esta tecnologia que os constituintes da qualidade presentes nas películas nas uvas maduras, passem assim suavemente para o vinho. No final, e no momento "exigido" por cada casta/lote, o vinho é encubado e as suas massas prensadas sendo o vinho resultante da prensagem conservado à parte do de lágrima.

MATURAÇÃO

É transportado para Vila Nova de Gaia logo após o final da maceração, onde após as fermentações de acabamento, se segue a maturação ou "elevage" durante cerca de um ano a ano e meio (dependendo do lote e da casta em causa) em vasilhas de madeira de carvalho novo Português, de cerca de 225 litros de capacidade. O lote final é elaborado com base na seleção dos melhores, resultante das inúmeras provas e análises efetuadas durante este período aos diferentes lotes e cascos existentes.

GUARDAR

A natural deposit may form in the bottle. It is recommended that this wine be decanted prior to consumption. Serve at 16°C-18°C.

SERVIR

Pronto para consumo imediato. Este vinho evoluirá positivamente na garrafa durante 15 a 20 anos, embora se mantenha no seu melhor durante mais tempo. Guardar a garrafa na posição horizontal, ao abrigo da luz e do calor.

DEFRUTAR:

Este vinho combina na perfeição com pratos de carne, como o tradicional cozido português ou carnes vermelhas grelhadas. Incrivelmente gastronómico, é também um acompanhamento fantástico para carnes brancas ou peixes assados no forno.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12,5% ±0,5 | Acidez Total: 5,30 g/L (ácido tartárico) | Açúcares Totais: < 2 g/L | pH: 3,50 ±0,1

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
Phone: +351-227 838 104 (call to national fixed network)
v1. 2022-09-15

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



PORVID



BE RESPONSIBLE. DRINK IN MODERATION.

WINE IN MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

wines of
portugal
a world of flavors