



LÚCIA E AMÉRICO  
**FERRAZ**

WINE. LOVE AND FAMILY

## SOUVALL VALE DOS LADROENS GARRAFEIRA

DOC BEIRA INTERIOR | VITICULTURA DE MONTANHA  
VINHAS VELHAS TINTO 2022

A cultura da vinha e a produção de vinho é assumidamente uma tradição da centenária família Ferraz. A família possui aproximadamente 20 ha de vinha, dos quais cerca de 5 ha na freguesia de Horta do Douro, concelho de Vila Nova de Foz Côa, em pleno Douro Superior, e os restantes 15 ha, em Vale Flor, uma freguesia centenária do concelho da Mêda que pertence à Região Vitivinícola da Beira Interior com Denominação de Origem Protegida Regulamentada.



Lote: L SGT 22



**Castas** Rufete, Marufo e Baga.



**Tipo de Solo** Matriz granítica, textura franco/arenosa, pobre em matéria orgânica.



**Clima**

Do tipo continental, reduzida pluviosidade anual, Outono e Inverno muito frios, Primaveras com formação de geadas, Verões curtos e secos com grandes amplitudes térmicas noite-dia.



**Idade/Altitude das Vinhas**

Entre 40-60 anos, situadas a cerca de 600 m de altitude, exposição a nascente, viticultura de sequeiro com solo revestido em ambiente de montanha. Vinhas em conversão para viticultura em modo de produção biológica.



**Proveniência da Uva**

Produção própria da Vinha dos Cabecinhos e da Vinha do Vale do Forno.



**Colheita/Vinificação/Estágio**

Tomada de decisão de vindima com base em controlos de maturação, de acordo com a oportunidade e objectivo do vinho pretendido. Colheita manual criteriosa para caixas perfuradas de 20 Kg, mesa de escolha, desengace total, leve esmagamento, curtimenta a frio, fermentação alcoólica em lagar aberto de inox com controlo de temperatura e fermentação maloláctica completa. Estágio de 15 meses de 1/3 do lote em cascos usados de carvalho francês, restante em inox.



**Engarrafamento**

3600 Garrafas (Julho 2024)

Estágio de 16 meses em garrafa antes do lançamento no mercado (Novembro 2025).



**Dados analíticos**

Acidez Total 6,21 g/L

Acidez Volátil 0,6 g/L

pH 3,29

Açúcares Residuais 0,9 g/L

Teor Alcoólico 12,8 % Vol.



**Nota de Prova**

Cor rubi aberta, delicados aromas que sugerem cereja, ginja e amora pouco maduras, leve vegetal. Boca muito fresca a condizer, textura delicada e final longo com sugestão de pedra e pó de granito molhado. "Sabe e cheira ao vinho de antigamente, mas é melhor..." – dizem alguns locais de maior idade que o provaram. Na verdade, era mesmo esse o objectivo.



**Temperatura de Serviço** 16 -18°C



**Enologia** José Ribeiro Brandão



Produzido e engarrafado por:

Lúcia e Américo Ferraz Lda.

Travessa do Valverde, 6430-371 Vale Flor - Mêda, Portugal

[www.laferraz.pt](http://www.laferraz.pt)