



CASA FERREIRINHA



Casa Ferreirinha Callabriga Tinto 2023

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Tinto

CLASSIFICAÇÃO | DOC Douro

REGIÃO | Douro

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2025-02-20

GARRAFAS PRODUZIDAS | 115219

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

CAPACIDADES | 1500 mL, 750 mL

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 13 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 0.6 g/L ±0.5

Dióxido de enxofre total | 115 mg/L ±20

Acidez total (ácido tartárico) | 5.1 g/L ±0.5

pH | 3.7 ±0.1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 10.3 g/100mL

Açúcares | 0.1 g/100mL

Calorias | 326 kJ/78 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Sim

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

RACIONAL DO PRODUTO

Callabriga é um vinho tinto do Douro de perfil contemporâneo, intenso e elegante, criado para refletir a versatilidade e a atualidade apaixonante dos vinhos do Douro. Callabriga é um dos mais inovadores vinhos da Casa Ferreirinha, a marca com maior tradição em vinhos de qualidade no Douro e uma das suas maiores referências mundiais.

NOTA DE PROVA - ANO DE PROVA 2025

Cor rubi de boa intensidade, aroma intenso e complexo, com fruta vermelha e alguma fruta preta madura, ligeiras notas de fruta de caroço, como ameixa, especiarias como a pimenta, notas de alcachofra, algum sous-bois e com madeira bem integrada. Na boca, tem um ataque vivo, acidez bem integrada, taninos vivos e de boa qualidade, com um final longo e elegante.

DESCRIÇÃO DO ANO VITÍCOLA

O inverno teve temperaturas amenas e pluviosidade significativa, contribuindo para repor as reservas hídricas no solo. Seguiu-se uma primavera igualmente quente e com alguma precipitação. O verão manteve o padrão de calor da estação, intercalado por precipitações nos meses de junho e setembro, que favoreceram a maturação equilibrada das uvas. Estas condições climáticas favoreceram a produção de vinhos elegantes e de excelente qualidade.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Não

ENÓLOGO | Luís Sottomayor.

CASTAS

Touriga Francesa (55%); Touriga Nacional (30%); Tinta Roriz (15%).

VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes de parcelas localizadas na Quinta da Leda e de vinhas limítrofes. Após desengace e suave esmagamento, as uvas são encaminhadas para cubas de inox, onde se processa a fermentação alcoólica. Durante esta fase, procede-se a macerações suaves, com temperatura controlada, de forma a extrair os compostos que contribuem para a cor, aroma e sabor do vinho.

MATURAÇÃO

Maturação maioritariamente em barricas de carvalho francês usado, complementado com cerca de 25% de barricas de madeira nova, durante um período de de 12 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 boa capacidade de evolução em garrafa. Tempo ótimo de consumo varia com o vinho. idealmente a partir de 2-3 anos após data de colheita (no rótulo).

SERVIR

Servir diretamente da garrafa original. Pode formar sedimentos após 2º ano e deve por isso ser decantado. Temperatura aconselhada: 16°C a 18°C. Consumir até 24 horas após abertura.

DESEFRUTAR

Ideal para acompanhar pratos de carne, como cabrito assado ou carne maturada grelhada. Poderá ainda harmonizar com carnes de caça ou peixes gordos assados no forno.

V16055-2023072730271040-901D



EL VINO SOLO SE DISFRUTA COM MODERACIÓN.



pointoverde

Recicle sempre



PART OF
SOGRAPE

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.