



CASA FERREIRINHA



Casa Ferreirinha Vinha Grande Rosé 2024

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Rosé

CLASSIFICAÇÃO | DOC Douro

REGIÃO | Douro

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2025-03-08

GARRAFAS PRODUZIDAS | 15300

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

CAPACIDADES | 750 mL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
(VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 9.1 g/100mL

Açúcares | 0.1 g/100mL

Calorias | 285 kJ/68 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Não

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 11.5 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 0.5 g/L ±0.5

Dióxido de enxofre total | 100 mg/L ±20

Acidez total (ácido tartárico) | 5.5 g/L ±0.5

pH | 3.1 ±0.1

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

RACIONAL DO PRODUTO

Casa Ferreirinha Vinha Grande Touriga Nacional Rosé é caracterizado pela aliança entre uma boa intensidade aromática e uma notável acidez que lhe confere uma extraordinária elegância. Revela, no seu melhor, todo o potencial da região do Douro na produção de vinhos rosé de alta qualidade.

NOTA DE PROVA - ANO DE PROVA 2025

Cor rosa-pálida, muito atraente, aromas intensos e vibrantes, sobressaindo frutos vermelhos frescos, notas florais, uma ligeira mineralidade e algumas notas arbustivas que lhe dão complexidade. Na boca tem um ataque muito fresco, com uma acidez viva, frutos vermelhos e notas florais, com um final muito longo e equilibrado.

DESCRIÇÃO DO ANO VITÍCOLA

O inverno foi temperado e chuvoso. A primavera foi quente e com precipitação significativa em março, ajudando a repor reservas hídricas. O verão foi seco e quente, mas com noites temperadas. Setembro trouxe uma descida térmica e Outubro, muita chuva, exigindo gestão criteriosa da colheita. O ano foi produtivo e de elevado potencial qualitativo, com vinhos vibrantes e estruturados.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Sim

TIPO DE SOLO | Xistoso.

ENÓLOGO | Luís Sottomayor.

CASTAS

Touriga Nacional (100%).

MÉTODO DE 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. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

VINIFICAÇÃO

As uvas são selecionadas nas parcelas de Touriga Nacional, plantadas acima dos 500 m de altitude, da Quinta do Sairrão. Após seleção na vinha, são transportadas em caixas para a adega, prensadas suavemente, e selecionado apenas o mosto de melhor qualidade. Depois de uma decantação a baixa temperatura, segue-se uma longa fermentação alcoólica, em cuba de inox, com temperatura controlada.

MATURAÇÃO

Maturação em cuba inox e barricas de carvalho francês usada, durante 5 meses. Neste período é sujeito a inúmeras provas e análises de forma a acompanhar a sua evolução. O lote final é elaborado, após apurada seleção de vinhos, e estabilizado antes do seu engarrafamento.

GUARDAR

Garrafa na horizontal. Idealmente, até 1.5 ano após engarrafamento.

SERVIR

Servir diretamente da garrafa original. Temperatura aconselhada: 8°C a 10°C. Consumir até 24 horas após abertura.

DESEFRUTAR

O seu perfil fresco e elegante torna este vinho ideal para servir como aperitivo, acompanhar saladas e pratos de peixe ou carne branca com temperos suaves.

V14840-2023072706602022-6A4C



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



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.