



CASA FERREIRINHA



Casa Ferreirinha Vinha Grande Tinto 2023

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Tinto

CLASSIFICAÇÃO | DOC Douro

REGIÃO | Douro

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2025-03-12

GARRAFAS PRODUZIDAS | 114380

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

CAPACIDADES | 750 mL, 1500 mL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
(VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 10.3 g/100mL

Açúcares | 0.1 g/100mL

Calorias | 322 kJ/77 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Sim

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 13 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 0.6 g/L ±0.5

Dióxido de enxofre total | 120 mg/L ±20

Acidez total (ácido tartárico) | 5.3 g/L ±0.5

pH | 3.6 ±0.1

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

RACIONAL DO PRODUTO

Vinha Grande Tinto é um vinho do Douro, clássico e intenso, de carácter bem marcado, que reflecte toda a riqueza e qualidade da região na criação dos melhores vinhos de lote. Vinha Grande integra a gama de vinhos da Casa Ferreirinha, a casa 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 profundidade, aroma intenso e com complexidade, notas de fruta vermelha fresca, notas de especiarias, como a pimenta e ligeiro gengibre, balsâmico a resina, ligeiramente floral a violeta e com uma madeira discreta e bem integrada. Na boca, tem um bom volume, acidez viva, taninos de boa qualidade, notas de fruta vermelha e alguma pimenta, 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 (38%); Touriga Nacional (31%); Tinta Roriz (22%); Tinta Barroca (9%).

VINIFICAÇÃO

É vinificado nas adegas da Quinta do Seixo, no Cima Corgo, e da Quinta da Leda, no Douro Superior, com tecnologia apurada. 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 em barricas usadas, de carvalho francês, durante um período de cerca 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 o tradicional cozido à portuguesa ou carnes vermelhas grelhadas, mas sendo um vinho muito gastronómico poderá inclusive acompanhar carnes brancas ou peixe assado no forno.

V14993-2023072706602022-6A4C



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

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.



pointoverde

Recicle sempre



PART OF
SOGRAPE