



CASA FERREIRINHA



## Casa Ferreirinha Vinha Grande Branco 2024

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Branco

CLASSIFICAÇÃO | DOC Douro

REGIÃO | Douro

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2025-04-24

GARRAFAS PRODUZIDAS | 104860

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

CAPACIDADES | 750 mL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL  
(VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 10.3 g/100mL

Açúcares | 0.1 g/100mL

Calorias | 314 kJ/75 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Não

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 13 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 0.4 g/L ±0.5

Dióxido de enxofre total | 120 mg/L ±20

Acidez total (ácido tartárico) | 5.8 g/L ±0.5

pH | 3.2 ±0.2

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

### RACIONAL DO PRODUTO

Vinha Grande Branco é o primeiro vinho branco da Casa Ferreirinha. Caracteriza-se pela sua intensidade aromática, que o define de forma muito elegante. Vinha Grande Branco revela todo o potencial da região do Douro na produção de vinhos brancos de lote de alta qualidade.

### NOTA DE PROVA - ANO DE PROVA 2025

Cor brilhante esverdeada com ligeiras nuances douradas. Aroma de boa intensidade e complexidade e com alguma pedregosidade, evidenciando ainda os frutos brancos, frutos de caroço, floral, ligeiramente arbustivo, e com uma madeira discreta e bem integrada. Na boca, tem um bom volume, acidez viva, notas de frutos brancos e florais, um final longo e elegante.

### 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

Arinto (20%); Viosinho (43%); Rabigato (20%); Gouveio (17%).

### 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](http://www.iobc-wprs.org). O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

### VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes de parcelas de vinha das Quintas do Sairrão, Castanheiro e Muxagata. Após desengace e esmagamento, as uvas são submetidas a uma maceração pelicular a frio, de seguida, prensadas suavemente, sendo selecionado apenas o mosto de melhor qualidade para clarificar, por decantação estática. Segue-se a fermentação alcoólica em cubas de inox e barricas de carvalho francês, com temperatura controlada.

### MATURAÇÃO

Maturação em cubas inox (50%) e em barricas novas de carvalho francês (50%) de 500 L, durante um período de cerca de 6 meses, sobre borras finas. Durante este período os lotes existentes são submetidos a inúmeras provas e análises, no sentido de apurar a sua qualidade. O lote final é elaborado, após criteriosa seleção dos vinhos, e submetido ao tratamento de clarificação e estabilização, antes do seu engarrafamento.

### GUARDAR

Garrafa na horizontal. Idealmente, até 5-6 anos após data de colheita (no rótulo).

### SERVIR

Servir diretamente da garrafa original. Temperatura aconselhada: 10°C a 12°C. Consumir até 24 horas após abertura.

### DESEFRUTAR

Ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco e alguns pratos de carne vermelha assada.

V14946-2023072706602022-6A4C



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