



CASA FERREIRINHA

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 2024

Cor rubi de grande intensidade. Aroma complexo, evidenciando notas de espargos, alcachofras, trufas, sous-bois, e frutos vermelhos maduros, com madeira discreta e bem integrada. Na boca, tem bom volume, taninos vivos, acidez bem equilibrada, notas de fruta madura e um final muito longo e equilibrado.

DESCRIÇÃO DO ANO VITÍCOLA

O inverno, primavera e verão foram quentes e secos. A reduzida precipitação e a ocorrência de várias ondas de calor tiveram impacto na videira, na expressão vegetativa e no tamanho dos cachos e bagos, resultando em produções mais baixas. Em setembro, o clima ameno e a ocorrência de alguma precipitação, contribuíram para um final de maturação equilibrado, produzindo se deste modo vinhos elegantes e de grande qualidade.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Não

ENÓLOGO | Luís Sottomayor.

CASTAS

Touriga Francesa (36%); Touriga Nacional (33%); Tinta Roriz (25%); Tinta Barroca (6%).

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.

Casa Ferreirinha Vinha Grande Tinto 2022

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Tinto

CLASSIFICAÇÃO | DOC Douro

REGIÃO | Douro

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2024-02-26

GARRAFAS PRODUZIDAS | 376689

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 | 0.8 g/100mL

Calorias | 314 kJ/75 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 | 105 mg/L ±20

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

pH | 3.7 ±0.1

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

VT13504-2023072795563159-B501



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.



Recicle sempre



PART OF
SOGRAPE