



CASA FERREIRINHA



Casa Ferreirinha Papa Figos Tinto 2023



RACIONAL DO PRODUTO

De cores vivas e atraentes, o Papa Figos é uma das mais raras aves do Douro. O carácter único e raro desta ave é a inspiração perfeita para este magnífico vinho tinto da Casa Ferreirinha. Papa Figos é um vinho elegante e ao mesmo tempo vibrante, clássico mas moderno, que traduz os valores da Casa Ferreirinha, a casa com maior tradição na produção de vinhos de qualidade do Douro e uma das maiores referências mundiais desta região.

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Tinto

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Não

CLASSIFICAÇÃO | DOC Douro

REGIÃO | Douro

PAÍS | Portugal

ENÓLOGO | Luís Sottomayor.

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



NOTA DE PROVA

Cor rubi. Aroma vivo com notas de frutos vermelhos, ligeiras notas florais a esteva e violeta, balsâmico, a cedro e caixa de tabaco. Na boca tem um bom volume, acidez bem integrada, taninos polidos e de boa qualidade, com presença de fruta vermelha madura e com um final muito equilibrado.

CASTAS

Touriga Francesa (20%); Touriga Nacional (14%); Tinta Roriz (35%); Tinta Barroca (31%).

VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes da sub-região do Douro Superior, nomeadamente da Quinta da Leda e de vicultores que possuam vinhas, preferencialmente, de exposição a norte e de maior altitude. Após desengace e suave esmagamento, as uvas são encaminhadas para cubas inox onde se processa a fermentação alcoólica. Durante esta fase, procede-se a macerações suaves com temperatura controlada.

MATURAÇÃO

Durante o período que medeia a fermentação alcoólica e a execução do lote final os vinhos são submetidos a inúmeras provas e análises no sentido de apurar a sua qualidade. Concluído o estágio, em depósitos inox e de cimento, o lote final é elaborado, após apurada seleção de vinhos. No sentido de preservar a mais alta qualidade, apenas é submetido a uma ligeira colagem e filtração antes do engarrafamento.

SERVIR

Servir diretamente da garrafa original. Temperatura aconselhada: 15°C a 17°C. Consumir até 24 horas após abertura.

DESEFRUTAR

Ideal para acompanhar pratos de carne, mas sendo um vinho muito gastronómico poderá inclusive acompanhar carnes brancas ou peixe assado no forno.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 10.7 g/100mL

Açúcares | 0.1 g/100mL

Calorias | 343 kJ/82 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Sim

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 13.5 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 0.6 g/L ±0.5

Dióxido de enxofre total | 110 mg/L ±20

Acidez total (ácido tartárico) | 5.0 g/L ±0.5

pH | 3.7 ±0.1

VT13842-2023072823110295-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.



pontoverde

Recicle sempre



PART OF
SOGRAPE