



PORTO

PORTO FERREIRA DONA ANTÓNIA RESERVA BRANCO

TIPO: Licoroso **CATEGORIA:** Reserva **COR:** Branco **TONALIDADE:** Amarelo dourado

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Porto **REGIÃO:** Douro

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Numa homenagem à Ferreirinha, a gama Dona Antónia é agora renovada e reforçada com um Reserva Branco para acompanhar o já existente Reserva Tawny. No Douro sempre foi tradicional plantar uvas brancas. E se na época o objetivo era ter vinhos com pouca personalidade para eventualmente serem misturados com vinhos tintos para lhes conferir leveza e uma cor mais aberta, hoje os objetivos são bem distintos. Acidez e estrutura que confirmam uma boa capacidade de envelhecimento aos vinhos, dignos de uma categoria de reserva, são as características que a equipa de enologia liderada por Luís Sottomayor busca no Douro Superior para a produção do novo Dona Antónia Reserva Branco. A própria Ferreirinha foi pioneira rumo ao Douro Superior, e registos de 1852 indicam que já em meados do século XIX Dona Antónia produzia vinhos brancos que servem de legado a este lançamento de Porto Ferreira.

NOTAS DE PROVA

Cor amarela dourada. Aroma muito intenso, com notas de compota de laranja amarga, notas florais, madeira exótica e frutos secos, e levemente especiado a caril e pimenta. O seu envelhecimento em madeira enobrece-o, complexando e dando-lhe a riqueza necessária. Na boca evidencia uma boa estrutura, bom equilíbrio entre a acidez e doçura, notas de frutos secos e um final longo e delicado.

ENÓLOGO: Luís Sottomayor

CASTAS:

30% Malvasia Fina, 20% Códaga, 20% Viosinho, 20% Rabigato, 10% Arinto

VINIFICAÇÃO

Porto Ferreira Dona Antónia Reserva Branco é vinificado segundo o método tradicional do Vinho do Porto. A vindima realizou-se com as uvas já em ligeira sobre maturação. Após esmagamento suave com desengace, seguiu-se uma maceração durante o período da fermentação alcoólica no qual se pretendeu obter a maior extração possível dos constituintes das películas das uvas. As remontagens foram, por isso, estabelecidas em programas intensos que permitem uma completa difusão dos compostos da qualidade, garantindo sempre a integridade das películas. Durante esta fase procedeu-se a um rigoroso controlo de temperaturas de fermentação e de densidades de forma a escolher o momento ideal para a adição da aguardente vínica necessária à paragem de fermentação, que depende das castas, maturação e doçura pretendida (média, no caso na nossa gama de Portos Brancos). O equilíbrio entre o seu corpo e aroma foi obtido através da seleção de castas pelas suas características e do momento da paragem da fermentação que determina o seu teor em açúcar residual.

MATURAÇÃO

Após a vindima, o vinho permaneceu no Douro, sendo sujeito durante o Inverno à primeira trasfega na qual se procedeu aos acertos finais necessários. Foi transportado para Vila Nova de Gaia durante a Primavera seguinte, entrando no esquema de envelhecimento tradicional do vinho do Porto, em cascos de 640 litros de carvalho, com o estilo Ferreira. Durante este período, os vinhos são sujeitos a numerosas trasfegas, análises e provas, que permitem acompanhar o seu envelhecimento, e atuar com lotações. O lote final é obtido da seleção de lotes que lhe permitam atingir as características do Porto Ferreira Dona Antónia Reserva Branco. Para isso são escolhidos vinhos com idades compreendidas entre 4 e 9 anos de forma que se obtenha sempre o mesmo tipo com uma idade média de 7 anos. Após a execução do lote, este é sujeito às operações de acabamento que antecedem o engarrafamento.

GUARDAR

A garrafa deve ser mantida de pé, protegida da luz direta e da humidade excessiva, a temperatura constante entre 16°C-18°C.

SERVIR

Porto Ferreira Dona Antónia Reserva Branco é engarrafado pronto a consumir e não ganha se guardado durante muito tempo. Servir entre 10°C-12°C. Quando aberto, não necessita de ser decantado e mantém notas de prova frescas durante cerca de 2 meses.

DESFUTAR

Porto Ferreira Dona Antónia Reserva Branco acompanha bem um soufflé de alheira ou sobremesas como mousse de manga e toucinho do céu.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20% | Acidez Total: 3,84 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 120 g/l | pH: 3,37

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 15.9g/100ml | Açúcar: 12g/100ml | Valor Energético: 165Kcal (689 kJ)/100ml | Vegan: Não | Vegetariano: Não | Glúten: Não

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

AVIN6700455390971

QR Code



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v22. 2017-09-14

Email: ferreira@sograpevinhos.com
Website: www.sograpevinhos.com



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

