



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA BARCA-VELHA TINTO 2011

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto

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

PAÍS DE ORIGEM: Portugal **VITICULTURA SUSTENTÁVEL:** Sim

O VINHO

Barca-Velha é a epítome, o primeiro, símbolo inquestionável da mais alta qualidade dos vinhos do Douro. Clássico, intenso, complexo, elegante e rico, os adjetivos são poucos para descrever aquele que é, desde a sua criação em 1952, o vinho português mais celebrado. Barca-Velha é a base sobre a qual se formou a reputação da Casa Ferreirinha, a marca com maior tradição de qualidade no Douro e uma das principais referências mundiais.

NOTAS DE PROVA PROVA DE: 2020

A sua cor é rubi profunda. Aroma muito complexo, com saliência para as especiarias, como a pimenta, as notas balsâmicas, a cedro e caixa de tabaco, frutos vermelhos, como a ameixa madura, ardósia e uma madeira de grande qualidade, bem integrada. Na boca tem uma acidez vibrante, muito viva, taninos muito firmes, notas de especiarias, frutos pretos e sabores balsâmicos. O final é extremamente longo, de grande elegância e complexidade.

ANO VITÍCOLA

O inverno foi frio e muito chuvoso, contribuindo para a reposição das reservas de água no solo. Entre o final da primavera e o início do outono, o clima foi seco, registando-se duas importantes exceções, nos dias 21 de agosto e 1 de setembro, que totalizaram entre 35 e 40 mm em toda a região. O verão ameno e a disponibilidade de água no solo permitiram uma maturação das uvas muito equilibrada.

ENÓLOGO: Luis Sottomayor

CASTAS: 45% Touriga Franca, 35% Touriga Nacional, 10% Tinto Cão, 10% Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO

É vinificado na adega da Quinta da Leda, utilizando uvas selecionadas desta quinta, que predominam, e de zonas altas, do Douro Superior. Após desengace e suave esmagamento, as uvas são encaminhadas para cubas de inox, onde decorre a fermentação alcoólica. Segue-se uma longa e suave maceração, com temperatura controlada, com o objetivo de extrair os compostos que contribuem para a cor, aroma, sabor e longevidade de Barca-Velha.

MATURAÇÃO

Maturação em barricas de carvalho francês, durante um período de cerca de 18 meses. O lote final é elaborado com base na seleção criteriosa dos melhores vinhos, resultante das inúmeras provas e análises efetuadas aos diferentes lotes e barricas existentes, ao longo deste período. Nesta seleção reside o "segredo" do Barca-Velha. No sentido de preservar a mais alta qualidade, apenas é submetido a uma filtração antes do engarrafamento.

GUARDAR

Apesar de pronto a consumir, tem um longo potencial de guarda e evolui positivamente em garrafa que deverá ser mantida deitada. O apogeu" Talvez 15-20 anos após colheita, prevendo-se contudo que se mantenha vivo por um período até hoje indeterminado.

SERVIR

Deve ser colocada na vertical na véspera e aberta 2 a 3 horas antes de servir. Com tantos anos de garrafa, o vinho deverá ser cuidadosamente decantado para separar o seu sedimento natural. Idealmente deve ser servido à temperatura de 16°C-18°C.

DEFRUTAR:

Sugere-se que seja saboreado com calma, acompanhado por pratos mais cuidados de carne, caça e mesmo alguns queijos, com sabores requintados e bem integrados.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5% ±0,5 | Acidez Total: 5,4 g/L ±0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 0,8 g/L | pH: 3,6 ±0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 11,5 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 89 Kcal (374 kJ) | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

DATA ENGARRAFAMENTO: 2013-05-06 **GARRAFAS PRODUZIDAS:** 33.766

CAPACIDADES DISPONÍVEIS: 750 mL, 1.500 mL

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/ip_ipm/IOBC_IP_principles.html. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

QR Code

