

# Casa Ferreirinha

## VINHA GRANDE

### Tinto 2001

Douro DOC | Portugal



#### O Vinho

Vinha Grande é um vinho do Douro tinto, 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 marca com maior tradição em vinhos de qualidade no Douro e uma das suas maiores referências mundiais.

#### Notas de Prova

Vinha Grande 2001 apresenta-se com uma bela cor vermelho rubi. Os aromas intensos são dominados por frutos vermelhos maduros, notas florais (violeta) e especiarias, que reflectem a complexidade da elaboração/maturação e a evolução em garrafa. Na boca, é um vinho muito equilibrado, com a acidez habitual dos vinhos do Douro, bem envolvido na sua estrutura. Intenso e de perfil bem característico, é um vinho persistente, com um final elegante. Está num ponto ideal após 3-4 anos de garrafa e pode evoluir longamente.

#### Sugestões de Consumo

Vinha Grande é um vinho clássico mas imediato, que acompanha muito bem pratos da cozinha tradicional portuguesa, uma variedade de carnes, queijos e massas apaladadas. Vinha Grande é disponibilizado em ponto óptimo de consumo e evolui bem +5 a 6 anos. Com o tempo, pode criar sedimentos requerendo decantação. Servir entre os 17º-18ºC.

#### Castas

Para Vinha Grande são seleccionadas uvas das castas tradicionais Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Roriz, oriundas das quintas próprias da companhia situadas na região do Cima-Corgo, junto ao Pinhão (Qta. Seixo, Qta. Porto, Qta. Caêdo e vinhas vizinhas), e no Douro Superior junto a Barca d'Alva, incluindo a Quinta da Leda.

#### Vindima e Vinificação

As uvas colhidas à mão, são vinificadas nas modernas adegas da Quinta do Seixo (Pinhão) e Quinta da Leda (Douro Superior), com tecnologia apurada. Após suave esmagamento e desengace, as uvas são colocadas em cubas de inox onde decorre a fermentação, com macerações longas e remontagem, sob temperatura controlada.

#### Maturação e Guarda

Os vinhos seleccionados para Vinha Grande são transportados para V.N.Gaia entre os meses de Outubro e Dezembro. Após fermentações de acabamento, segue-se a maturação ou «elevage» durante um período que varia entre um ano e um ano e meio, em vasilhas de madeira de carvalho de 225 litros de capacidade, parte das quais novas. O lote final é elaborado após selecção apurada e inúmeras provas. Após ligeira filtração, é engarrafado. A garrafa de Vinha Grande deve ser mantida deitada, em local seco e fresco.

#### Detalhes Técnicos

Álcool: 13,5%

Acidez Total: 5,5 gr / lt. (ácido tartárico)

Açúcar: 3,2 gr / lt.

pH: 3,7



SOGRAPE VINHOS

"Só de um grande amor nascem grandes vinhos"  
"Wines of passion"