

Casa Ferreirinha

QUINTA DA LEDA

Tinto 2001

Douro DOC | Portugal



O Vinho

Quinta da Leda é um vinho do Douro de qualidade superior, de grande complexidade e elegância, símbolo de excepção da riqueza e contemporaneidade dos grandes vinhos Douro.

Quinta da Leda é um dos mais recentes e celebrados vinhos da Casa Ferreirinha, a marca com maior tradição de qualidade no Douro e uma das suas maiores referências mundiais.

Notas de Prova

Quinta da Leda 2001 é vermelho e profundo. O seu aroma é muito intenso e complexo, onde se destacam notas de frutos pretos bem maduros (amora e ameixa preta), complementadas por discretas alusões a aromas resínicos, balsâmicos e a especiarias. Todos estes aromas encontram-se bem equilibrados com os provenientes da madeira (a baunilha, a especiarias e a frutos secos) das vasilhas de maturação, conferindo-lhe uma excelente harmonia e elegância. Na boca, a estrutura poderosa, a discreta acidez e os taninos aveludados, conferem-lhe um final longo, delicado e persistente, permitindo adivinhar-lhe grande longevidade (10-15 anos).

Sugestões de Consumo

Quinta da Leda é um vinho surpreendente que ganha em ser aberto algum tempo antes de ser consumido. O seu perfil elegante e complexo combina idealmente com boas carnes, caça e queijos de carácter e intensos. Se envelhecido, necessita decantação.

Castas

Como o seu nome indicia, este vinho é elaborado exclusivamente com uvas provenientes da magnífica Quinta da Leda, localizada no Douro Superior, junto a Barca d'Alva. As castas que o integram são Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, tradicionais no Douro. Para este vinho são escolhidas as áreas de maturação mais pujante para maior concentração.

Vindima e Vinificação

As uvas seleccionadas são vinificadas na moderna adega da Quinta da Leda, com a tecnologia mais adequada. Após desengace total e esmagamento suave, as uvas esmagadas passam para as cubas de inox e/ou lagares robóticos, onde se processa a maceração e a fermentação alcoólica. A maceração é adaptada a cada casta, utilizando-se o controlo de temperatura e as remontagens de acordo com as características de cada uma. Assim, os constituintes de qualidade, típicos de cada casta, passam suavemente da película da uva madura para o vinho.

Maturação e Guarda

Entre Outubro e Dezembro, os vinhos são transportados para V.N.Gaia, onde seguem a sua «elevage» ou maturação durante cerca de um ano em vasilhas de madeira de carvalho novo de 225 litros. O lote final de Quinta da Leda é elaborado com base numa selecção muito apurada, após inúmeras provas, que permitem escolher os vinhos das melhores vasilhas. O lote final tem uma ligeira filtração antes de engarrafamento. Com o passar dos anos, podem formar-se sedimentos. A garrafa deve ser mantida deitada, em local seco e fresco.

Detalhes Técnicos

Álcool: 13%

Acidez Total: 5,6 gr / lt. (ácido tartárico)

Açúcar: < 2 gr / lt.

pH: 3,68



SOGRAPE VINHOS

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