

# Casa Ferreirinha

## BARCA VELHA

### Tinto 1995

Douro DOC | Portugal



#### 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. Barca Velha é declarado somente em anos verdadeiramente excepcionais (14 no total).

#### Notas de Prova

Barca Velha 1995 tem uma cor vermelha viva, profunda e muito intensa. A sua grande riqueza aromática advém-lhe das uvas muito maduras e por isso de grande concentração. Estão evidentes os aromas primários das castas utilizadas, os de envelhecimento em madeira nobre e os provenientes da maturação em garrafa, num conjunto que lhe confere grande complexidade. Predominam os aromas de fruta muito madura (amora, ameixa, cassis), de flores (violetas), de especiarias (baunilha, pimenta), balsâmicos (cedro) e outros constituintes complexados pela evolução em garrafa (aromas de farmácia, iodo, etc). À boca, apresenta um excelente equilíbrio entre álcool e acidez, fruto da apurada selecção e lote das castas nativas, tendo um final muito persistente, fino, elegante e delicado. Uma das suas principais características é o seu corpo e a grande estrutura que apresenta, que lhe irá proporcionar uma notável longevidade. O apogeu? Talvez 15-20 anos após colheita, prevendo-se contudo que se mantenha «vivo» por um período até hoje indeterminado. Pode consumir-se desde já.

#### Sugestões de Consumo

Barca Velha é um vinho único, de grande complexidade, que precisa de tempo. Deve ser cuidadosamente aberto e decantado algumas horas antes de ser consumido. Deve ser saboreado com calma, acompanhado por pratos mais cuidados de carne, caça e mesmo alguns queijos, com sabores requintados e bem integrados. Temperatura ideal : 17º-18º C.

#### Castas

Barca Velha é, desde a sua criação, elaborado com uvas seleccionadas no Douro Superior. Predomina a casta Tinta Roriz apoiada na Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Barroca provenientes da Quinta da Leda, de vinhas adjacentes e de zonas altas desta Sub-Região do Douro, mantendo o estilo e selecção de qualidade que há décadas criou este vinho único.

#### Vindima e Vinificação

Barca Velha é vinificado na adega da Quinta da Leda onde as uvas seleccionadas são vinificadas por castas separadas ou em lotes, escolhidos à mão, na vinha e/ou à recepção na adega. As uvas totalmente desengaçadas e suavemente esmagadas são encaminhadas para cubas de inox e/ou lagares robóticos, para maceração e fermentação alcoólica, com remontagem intensa, sob temperatura controlada automaticamente. Uma longa maceração (21 dias) permite aos constituintes de qualidade da película da uva madura passar ao vinho.

#### Maturação e Guarda

Os vinhos que potencialmente criarão um Barca Velha, são transportados para V.N.Gaia, imediatamente após a maceração, e iniciam a sua «elevage» ou maturação durante cerca de um ano a um ano e meio (dependendo do lote e da vasilha em causa) em vasilhas de madeira de carvalho novo francês, com 225 litros de capacidade. O lote final de Barca Velha é elaborado com base na selecção dos melhores, depois de inúmeras provas e análises efectuadas durante a maturação aos diferentes lotes e cascos existentes. Nesta selecção reside o verdadeiro “segredo” do Barca Velha. Para preservar a sua mais alta qualidade, foi engarrafado sem tratamento sendo natural a formação de depósitos. Manter deitado.

#### Detalhes Técnicos

Álcool: 12,5%

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

Açúcar: < 2 gr / lt.

pH: 3,4



SOGRAPE VINHOS

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

