



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



## CASA FERREIRINHA PAPA FIGOS TINTO 2019

**TIPO:** Tranquilo **COR:** Tinto

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

**PAÍS DE ORIGEM:** Portugal

### O VINHO

De cores vivas e atraentes, o Papa Figos é uma das mais raras aves do Douro. O carácter único e raro desta ave é a inspiração perfeita para este magnífico vinho tinto da Casa Ferreirinha. Papa Figos é um vinho elegante e ao mesmo tempo vibrante, clássico mas moderno, que traduz os valores da Casa Ferreirinha, a casa com maior tradição na produção de vinhos de qualidade do Douro e uma das maiores referências mundiais desta região.

### NOTAS DE PROVA PROVA DE: 2020

Cor rubi profunda. Aroma intenso, com muita fruta - frutos vermelhos vivos, frutos pretos e frutos de caroço, destacando-se o alperce maduro -, enriquecida com a presença de aromas balsâmicos, a resina e a cedro. Na boca, é um vinho com um bom volume, acidez viva e taninos redondos, com a fruta preta a evidenciar-se. O final é elegante harmonioso.

### ANO VITÍCOLA

Inverno seco e frio. Na primavera, à exceção do mês de abril, os valores de precipitação ficaram abaixo da normal climatológica e as temperaturas foram amenas, o que permitiu um abrolhamento em boas condições. No verão, as temperaturas foram suaves, sem grandes picos de calor, com alguns episódios de precipitação, o que favoreceu um final de maturação longo e equilibrado, permitindo produzir vinhos de grande qualidade.

**ENÓLOGO:** Luis Sottomayor

**CASTAS:** 30% Tinta Roriz, 30% Tinta Barroca, 25% Touriga Franca, 15% Touriga Nacional

### VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes da sub-região do Douro Superior, nomeadamente da Quinta da Leda e de viticultores que possuam vinhas, preferencialmente, de exposição a norte e de maior altitude. Após desengace e suave esmagamento, as uvas são encaminhadas para cubas de inox, onde decorre a fermentação alcoólica. Durante esta fase, procede-se a macerações suaves, a temperatura controlada.

### MATURAÇÃO

Durante o período que medeia a fermentação alcoólica e a execução do lote final, os vinhos são submetidos a inúmeras provas e análises, com o objetivo de garantir a sua qualidade. Concluído o estágio em cubas de inox e de cimento e após apurada seleção de vinhos, o lote final é elaborado. No sentido de preservar a mais alta qualidade, apenas é submetido a uma ligeira colagem e filtração antes do engarrafamento.

### GUARDAR

Pronto a consumir. Beneficia de um estágio em garrafa entre 2 a 3 anos. No entanto, mantém-se no seu melhor por vários anos. Conservar a garrafa na posição horizontal, ao abrigo da luz e do calor.

### SERVIR

É natural a formação de depósito em garrafa. A partir do segundo ano após engarrafamento, recomenda-se que a garrafa seja colocada na vertical na véspera e decantada antes de ser consumida. Servir entre 16°C-18°C.

### DEFRUTAR:

Ideal para acompanhar pratos de carne. Sendo um vinho muito gastronómico, pode também acompanhar carnes brancas ou peixe assado no forno.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% ±0,5 | Acidez Total: 5,3 g/L ±0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 0,7 g/L ±0,5 | pH: 3,7 ±0,1

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 10,7 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 81 Kcal (340 kJ) | Adequado para Vegetarianos: Não | Adequado para Vegans: Não | Sem Glúten

### ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

**DATA ENGARRAFAMENTO:** 2020-04-14 **GARRAFAS PRODUZIDAS:** 3.335.000

**CAPACIDADES DISPONÍVEIS:** 1.500 mL, 750 mL, 5.000 mL

### ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal

