

Ferreira

DOURO, PORTUGAL

PORTO TAWNY NV

NOTAS DE COLHEITA: Ferreira Tawny é vinificado segundo os métodos tradicionais do Vinho do Porto. As uvas colhidas à mão são esmagadas suavemente e, após desengace parcial, fermentam com maceração, permitindo a extração dos melhores componentes das suas películas. A fermentação decorre sob temperatura controladas sendo parada pela adição de aguardente vínica no momento considerado ideal pelo enólogo, considerando as castas, grau de maturação e doçura pretendida. O equilíbrio final entre o corpo e o aroma do Vinho do Porto advém da combinação das diferentes características das múltiplas variedades de uvas utilizadas. O vinho permanece no Douro, onde o frio do Inverno ajuda ao depósito das borras. Na Primavera seguinte, depois de limpo, é transportado para as caves Ferreira em V. N. Gaia e colocado em pipas de carvalho onde envelhecerá ao longo de vários anos.

INFORMAÇÃO TÉCNICA:

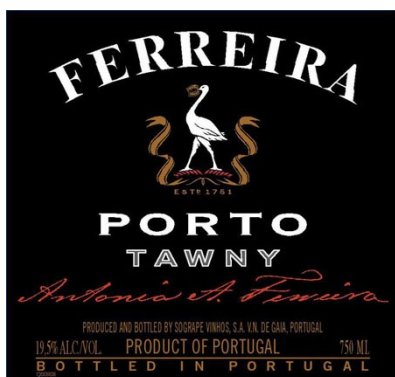
Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinto Cão, Tinta Roriz e Tinta Amarela

Teor alcoólico: 19,5%

Açúcar Residual: 100,2 g/L

pH: 3,47

Acidez Total: 3,83 g/L



www.broadbent.com

ANO DE FUNDAÇÃO: 1751

PROPRIETÁRIO: Sogrape Vinhos

ENÓLOGO: Luís Sottomayor

DIMENSÃO DA PROPRIEDADE:

875 hectares (2162 acres),
520 hectares (1285 acres) plantados

TERROIR: As vinhas da Ferreira encontram-se espalhadas pela região do Douro, estando esta dividida em três sub-regiões: o Baixo Corgo, com um clima atlântico (uma média de precipitação de 900 mm, ou 35 polegadas, e uma temperatura média de 18° C ou 64° F); o Cima Corgo, com um clima mediterrânico (650 mm de precipitação, ou 26 polegadas, e uma temperatura média de 20° C ou 68° F); e o Douro Superior com um clima continental quente e seco (350 mm, ou 14 polegadas, de precipitação e 22° C ou 72° F de temperatura média). A natureza dos solos de xisto predominantes nas encostas acentuadas do rio Douro é crucial para o carácter de todos os Vinhos do Porto.

PRODUÇÃO ANUAL:

1250 caixas x 12/750 ml

CASTAS CULTIVADAS:

Tinto: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Amarela, Tinta Barroca e outras castas tradicionais da região. Branco: Malvasia Fina, Códega, Viosinho, Gouveio, Rabigato e outras castas tradicionais da região.