

Vinha Grande 2015

Produtor: Casa Ferreirinha

Vinha Grande foi o segundo vinho a ser produzido por Fernando Nicolau de Almeida, logo após do Barca Velha, e possui uma ligação muito grande com a elegância do seu antecessor. É um vinho de rara elegância, que une com harmonia sabores frutado, florais e tostados, com taninos presentes, porém macios e longa persistência. Um verdadeiro vinhaço pelo preço!

Terroir

País: Portugal

Região: Douro

Uva: 40% Touriga Franca, 25% Touriga Nacional, 25% Tinta Roriz, 10% Tinta Barroca

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: 18 meses em barricas de carvalho francês

Por Murilo

Visual: rubi intenso brilhante

Olfativo: notas de frutas negras como amora, mirtilo, ameixa, somadas a um toque herbáceo e especiarias e minerais

Gustativo: vinho estruturado, potente, elegante, cheio de personalidade, equilibrado entre acidez e adstringência com final de boca muito persistente.

Harmonização: Carnes vermelhas, carne de caça, cordeiro, massas ao ragu de carne ou ao funghi, embutidos no geral e até com bacalhau!! Muito bom!!

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 8 anos

Produtor

A Casa Ferreirinha leva como nome o modo carinhoso como D. Antonia Adelaide Ferreira, sua mais notável proprietária e administradora, era chamada pelos viticultores da época. Com excepcional dedicação e perspicácia, ela conseguiu multiplicar o patrimônio da família e contribuir para a produção vitivinícola do Douro. A vinícola ganhou a fama mundial que tem hoje graças ao enólogo Fernando Nicolau de Almeida e seu Barca Velha, o primeiro vinho tranquilo de alta qualidade do Douro.