



## CALLABRIGA 2016

**Produtor: Casa Ferreirinha**

Callabriga leva o nome de um pequeno vilarejo de origens romanas que inspira a produção de um vinho perfil contemporâneo, intenso e elegante, criado para refletir a versatilidade e a atualidade apaixonante dos vinhos do Douro. 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 ícone!

### Terroir

**País:** Portugal

**Região:** Douro

**Uva:** 60% Touriga Franca, 25% Touriga Nacional, 15% Tinta Roriz

### 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 + 10 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.