



LÚCIA E AMÉRICO
FERRAZ

WINE, LOVE AND FAMILY

DOC BEIRA INTERIOR | VITICULTURA DE MONTANHA
ALVINHO TINTO . COLHEITA SELECIONADA . 2019

A cultura da vinha e a produção de vinho é assumidamente uma tradição da centenária família Ferraz. A família possui aproximadamente 20 ha de vinha, dos quais cerca de 5 ha na freguesia de Horta do Douro, concelho de Vila Nova de Foz Côa, em pleno Douro Superior, e os restantes 15 ha, em Vale Flor, uma freguesia centenária do concelho da Mêda que pertence à Região Vitivinícola da Beira Interior com Denominação de Origem Protegida Regulamentada.



Lote: L 1AT - 19



Castas

Touriga Nacional, Touriga Franca e Mourisco



Tipo de Solo

Matriz granítica, textura franco /arenosa



Clima

Do tipo continental, reduzida pluviosidade anual, Outono e Inverno muito frios, Primaveras com formação de geadas, Verões curtos e secos com grandes amplitudes térmicas noite-dia.



Idade/Altitude das Vinhas

30 - 60 anos, situadas entre 500 – 600 m de altitude, viticultura de sequeiro em ambiente de montanha e em conversão para viticultura em modo de produção biológica.



Proveniência da Uva

Produção própria da Vinha da Pedreira e Vinha da Seara



Colheita/Vinificação/Estágio

Tomada de decisão de vindima com base em controlos de maturação, oportunidade e objectivo do vinho pretendido. Colheita manual criteriosa para caixas perfuradas de 20 Kg, mesa de escolha, desengace parcial, esmagamento, maceração pré-fermentativa a frio, fermentações alcoólica e maloláctica completas com controlo de temperatura. Estágio de 42 meses em depósito inox.



Engarrafamento

9866 garrafas (Abril 2023)



Dados analíticos

Teor alcoólico 13,3 % Vol.

Acidez Total 5,67 g/L

pH 3,68

Acidez Volátil 0,52 g/L



Nota de Prova

Cor rubi já com reflexos atijolados, aroma que sugere amora preta e mirtilo bem maduro no início, logo algo de folha de tabaco e especiarias. Estrutura de boca média em perfeito equilíbrio com o teor alcoólico. Termina longo e fresco, com sugestão retro-nasal de noz moscada e pimenta branca.



Temperatura de Serviço

16-18°C



Enologia

José Ribeiro Brandão



Produzido e engarrafado por:

Lúcia e Américo Ferraz Lda.

Travessa do Valverde, 6430-371 Vale Flor - Mêda, Portugal

www.laferraz.pt