



LÚCIA E AMÉRICO
FERRAZ

WINE, LOVE AND FAMILY

SEARA . VINHAS VELHAS

DOC BEIRA INTERIOR | VITICULTURA DE MONTANHA
SOVALL GRANDE RESERVA BRANCO . 2022

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: LSBPS - 22



Castas Síria, Gouveio, Arinto, Rabigato, Fernão Pires, outras minoritárias.



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

Entre 60-80 anos com exposição a nascente, situada a meia encosta a 600 m de altitude. Viticultura de sequeiro em ambiente de montanha em conversão para modo de produção biológico.



Proveniência da Uva

Produção própria e proveniente exclusivamente da parcela a que chamamos Seara.



Colheita/Vinificação/Estágio

Tomada de decisão de vindima com base em controlos de maturação, de acordo com a oportunidade e objectivo do vinho pretendido. Colheita manual criteriosa para caixas perfuradas de 20 Kg, mesa de escolha, desengace total, esmagamento, curtimenta a frio em atmosfera controlada, seguida de fermentação alcoólica completa com controlo de temperatura. Contacto com borras finas pós-fermentação e estágio de 10 meses em depósito inox de parte do volume, restante em barricas de carvalho francês e americano.



Engarrafamento

4000 Garrafas (Agosto 2023)
Estágio em garrafa de 6 meses antes do lançamento no mercado.



Dados analíticos

Teor alcoólico 13,8 % Vol.

Acidez Total 6,53 g/L

pH 3,12

Acidez Volátil 0,47 g/L



Nota de Prova

Um estilo mais clássico e estruturado, cor amarela palha, fruto de opção por evolução mais oxidativa, perfil aromático limpo e opulento, notas de alperce, pêssego e nêpera. Na boca, medianamente volumoso, algo de vegetal, final longo e fresco com notas de especiaria e frutos secos num registo de complexidade e frescura, capaz de enfrentar grandes e variados desafios gastronómicos. Não pode deixar de experimentar com uma variada tábua de queijos!



Temperatura de Serviço 12 -14°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