



LÚCIA E AMÉRICO  
**FERRAZ**

WINE, LOVE AND FAMILY

**DOC BEIRA INTERIOR | VITICULTURA DE MONTANHA**  
**SOUVALL TINTO RESERVA . 2020**

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: L1ST-20



**Castas**

Mistura medida de Touriga Nacional, Touriga Franca, Baga, Mourisco, Aragonês e Tinta Barroca.



**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**

30-80 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 total, esmagamento, maceração pré-fermentativa a frio, fermentações alcoólica e maloláctica completas com controlo de temperatura. Estágio de 9 meses de cerca 30 % do lote em cascos usados de carvalho francês e americano, 30 meses de estágio total do lote.



**Engarrafamento**

7333 garrafas (Abril 2023)



**Dados analíticos**

**Teor alcoólico** 13,7 % Vol.

**Acidez Total** 5,93 g/L

**pH** 3,54

**Acidez Volátil** 0,49 g/L



**Nota de Prova**

Cor rubi aberta, aroma elegante e delicado. No início, fruta discreta, fresco e balsâmico de nariz, logo, de boca, mais complexo, moderadamente estruturado, com notas de pão torrado, cacau e especiarias. Termina algo mentolado, longo, fresco e insolitamente salino.



**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](http://www.laferraz.pt)