

A cultura da vinha e a produção de vinho é assumidamente uma tradição da centenária família Ferraz. A família possui aproximadamente 20 hectares 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.

## DOC BEIRA INTERIOR | VITICULTURA DE MONTANHA

### Souvall Tinto Reserva | 2020



Lote: L 15T - 20

**Castas:** Mistura medida das 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

**Notas 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:  
LA Ferraz  
Travessa do Valverde  
6430-371 Vale Flor - Mêda  
Portugal

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