



LÚCIA E AMÉRICO
FERRAZ

WINE, LOVE AND FAMILY

SOUVALL ESPUMANTE ROSÉ 2022

DOC BEIRA INTERIOR | VITICULTURA DE MONTANHA
RESERVA EXTRA-BRUTO

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

A família possui aproximadamente 22 ha de vinha, dos quais cerca de 7 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 SESP 24



Castas 100% Tinta Barroca.



Tipo de Solo Matriz granítica, textura arenosa e franco/argilosa, solo fértil, rico em matéria orgânica.



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

Pequena parcela com cerca de 30 anos de idade, muito produtiva, encaixada no fundo do vale, com boa disponibilidade hídrica e situada a cerca de 500 m de altitude, viticultura em ambiente de montanha e em conversão para viticultura em modo de produção biológica.



Proveniência da Uva

Produção própria da Parcela da Ribeira.



Colheita/Vinificação/Estágio

Decisão de vindima com base em controlos de maturação e objectivo pretendido. Colheita e selecção manual criteriosa para caixas perfuradas de 20 Kg, mesa de escolha, desengace total, prensagem directa em condições de atmosfera controlada e aproveitamento apenas do mosto lágrima. Fermentação alcoólica longa a baixa temperatura. Estágio e estabilização do vinho base de 6 meses em inox. Segunda fermentação e estágio em garrafa, de acordo com o método clássico, com duração mínima de 12 meses. Lançamento no mercado com um mínimo de 6 meses de repouso após operação de degorgement.



Engarrafamento

2000 Garrafas (Abril 2024).



Dados analíticos

Acidez Total 7,25 g/L

Acidez Volátil 0,24 g/L

pH 3,04

Açúcares Residuais 3,8 g/L

Teor alcoólico 12,8 % Vol.



Nota de Prova

Cor romã pálida, aroma e sabor delicado a framboesa, groselha e morango pouco maduros, médio volume de boca. Bolha fina, quando servido à temperatura recomendada. Termina longo, ainda com leves aromas fermentativos de pastelaria e acidez crocante. Tudo simples, delicado, original e bom.



Temperatura de Serviço 8°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