



LÚCIA E AMÉRICO  
**FERRAZ**

WINE, LOVE AND FAMILY

## SOUVALL BAGA TINTO 2022

DOC BEIRA INTERIOR | VITICULTURA DE MONTANHA  
VINHAS VELHAS

A cultura da vinha e a produção de vinho é assiduamente 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: LSB024



**Castas** 100% Baga.



**Tipo de Solo** Matriz granítica, textura franco/arenosa, pobre 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**

Entre 60-80 anos, situadas a 600 m de altitude, exposição a nascente, viticultura de sequeiro com solo revestido em ambiente de montanha. Vinhas 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, de acordo com a oportunidade e objectivo do vinho pretendido. Colheita manual criteriosa para caixas perfuradas de 20 Kg, mesa de escolha, desengace total, leve esmagamento, curtimenta a frio em atmosfera controlada, seguida de fermentação alcoólica e maloláctica completas com controlo de temperatura.

Estágio de 10 meses da totalidade do lote em cascos usados de carvalho francês, restante em inox.



**Engarrafamento**

2066 Garrafas (Fevereiro 2024)

Estágio mínimo em garrafa de 6 meses antes do lançamento no mercado.



**Dados analíticos**

**Acidez Total** 6,4 g/L

**Acidez Volátil** 0,52 g/L

**pH** 3,23

**Açúcares Residuais** 0,9 g/L

**Teor alcoólico** 13,2 % Vol.



**Nota de Prova**

Cor rubi claro, delicados aromas de cereja e amora, balsâmico, algo vegetal. Boca muito fresca, textura delicada com final longo e leve sugestão de especiaria e tosta. Um baga eclético para começar a disfrutar desde já mas que acreditamos valer a pena guardar algumas garrafas para ir revisitando ao longo do tempo!



**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)