



LÚCIA E AMÉRICO
FERRAZ

WINE, LOVE AND FAMILY

DOC BEIRA INTERIOR | VITICULTURA DE MONTANHA
SOUVALL GRANDE RESERVA TINTO . 2021
VINHAS VELHAS

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.



Castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Baga e outras minoritárias.



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 30-80 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, esmagamento, pré-maceração a frio em atmosfera controlada, seguida de fermentação alcoólica e maloláctica completas com controlo de temperatura.

Estágio de 14 meses de metade do volume do lote em cascos usados de carvalho francês, restante em inox.



Engarrafamento

3466 Garrafas (Fevereiro 2024)

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



Dados analíticos

Acidez Total 5,38 g/L

Acidez Volátil 0,51 g/L

pH 3,59

Açúcares Residuais 1,2 g/L

Teor alcoólico 13,4 % Vol.



Nota de Prova

Estilo clássico e estruturado, cor rubi médio, notas aromáticas de fruta preta, tosta, pimenta branca e noz-moscada, amplo, fresco e robusto de boca. Excelente opção para acompanhar carnes vermelhas, assados e pratos de caça. Para começar a beber já mas com grande capacidade de guarda.



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

Lote: L STGR24