



LÚCIA E AMÉRICO
FERRAZ

WINE, LOVE AND FAMILY.

DOC BEIRA INTERIOR | VITICULTURA DE MONTANHA
SOUVALL BRANCO RESERVA . 2023

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: L 15B - 22



Castas

Síria, Arinto e Rabigato.



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

10-30 anos, situadas entre 500 -750 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 Vila Maior



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, curtimenta em atmosfera controlada a frio, seguida de fermentação alcoólica completa com controlo de temperatura. Pós- fermentação em contacto com as borras finas e "batonnage" frequente durante 4 meses. Estágio total de 7 meses em depósito inox.



Engarrafamento

4666 garrafas (Abril 2023)



Dados analíticos

Teor alcoólico 13,5 % Vol.

Acidez Total 6,31 g/L

pH 3,04

Acidez Volátil 0,40 g/L



Nota de Prova

Cor amarelo palha pálido, aroma limpo e fino a flores brancas, jasmim, folha e flor de laranjeira, depois abacaxi, tropical, tudo simples, directo e delicado. Na boca, amplo, persistente, crocante, termina fresco, ácido e limonado com nuances subtis de amêndoas ligeiramente torradas.



Temperatura de Serviço

14-16°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