

**DOC BEIRA INTERIOR I VITICULTURA DE MONTANHA
SOVALL ROSÉ . 2024 . EPIFANIA DO ENÓLOGO**

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.



Castas
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
30 anos, pequena parcela, 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 Vinha da Ribeira



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, prensa directa e fermentação alcoólica completa com controlo de temperatura. Estágio de 7 meses em depósito inox.



Engarrafamento
4233 garrafas [Abril 2025]



Dados analíticos
Teor alcoólico 12,3 % Vol.
Acidez Total 6,78 g/L
pH 3,19
Acidez Volátil 0,37 g/L



Nota de Prova
Cor romã pálida, aroma e sabor simples, directo e limpo a framboesa e morango pouco maduro, médio volume de boca, fresco e ácido a recordar leve sabor a groselha. Tudo em harmonia, simples, idóneo e bom.



Temperatura de Serviço
10-12° C



Enologia
José Ribeiro Brandão

