



LÚCIA E AMÉRICO
FERRAZ
WINE, LOVE AND FAMILY

SOUVALL VINDIMA TARDIA 2023

DOC BEIRA INTERIOR I VITICULTURA DE MONTANHA
LATE HARVEST 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 Média que pertence à Região Vitivinícola da Beira Interior com Denominação de Origem Protegida Regulamentada.



Lote: LSVT23



Castas Viosinho, Fernão Pires e Rabigio.



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

Vinha com 10 anos de idade, situada a cerca de 650 m de altitude, exposição a poente, 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 Vila Maior.



Colheita/Vinificação/Estágio

Tomada de decisão de vindima com base na permissão e generosidade da Natureza, oportunidade e objectivo do vinho pretendido pelos homens. Cachos com cerca de metade dos bagos bortitizados [podridão nobre], bagos desidratados e alguns ainda integros em sobrematuração. Colheita manual criteriosa para caixas perfuradas de 20 Kg, mesa de escolha, longa maceração sem desengace e sem esmagamento em prensa. Fermentação alcoólica longa em depósito inox com controlo de temperatura. Estágio prolongado em contacto com borras finas. Estágio total de 24 meses em inox antes do engarrafamento.



Engarrafamento

Apenas 900 Garrafas de 500 ml em finais de Novembro de 2025.



Dados analíticos

Acidez Total 6,4 g/L
Acidez Volátil 0,6 g/L
pH 3,3
Açucares Residuais 79,6 g/L
Teor Alcoólico 11,76 % Vol.



Nota de Prova

Apresenta bonita cor dourada brilhante e extraordinária complexidade aromática. De início, muito leves e delicados aromas a puro mel de rosmaninho e folha de chá, logo aromas a uva passa sultana, leve alperce desidratado e frutas brancas cristalizadas. Na boca, medianamente untuoso, com doçura e acidez em perfeito equilíbrio e sugestão de aromas cítricos a tangerina, toranja, lima, folha e flor de laranjeira. Termina fresco, com leve sensação salina nos lábios e a pedir mais! Deve ser apreciado simples, sugiro a clássica prova com "foie gras", com um bom paté, com umas finas porções de galantine de qualidade, frutos secos, doces e salgados não excessivos envoltos em massa folhada ou até com uma finíssima lasca de queijo azul...enfim!



Temperatura de Serviço 8 -10°C



Enologia José Ribeiro Brandão



Produzido e engarrafado por:

Lúcia e Américo Ferraz Lda.

Travessa do Valverde, 6430-371 Vale Flor - Média, Portugal

www.laferraz.pt