

SOUVALL VALE DOS LADROENS GARRAFEIRA

DOC BEIRA INTERIOR | VITICULTURA DE MONTANHA
VINHAS VELHAS TINTO 2022

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: LSGT22



Castas Rufete, Marufo e 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 40-60 anos, situadas a cerca de 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.



Proveniencia da Uva

Produção própria da Vinha dos Cabecinhos e da Vinha do Vale do Forno.



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, fermentação alcoólica em lagar aberto de inox com controlo de temperatura e fermentação maloláctica completa. Estágio de 15 meses de 1/3 do lote em cascos usados de carvalho francês, restante em inox.



Engarrafamento

3600 Garrafas (Julho 2024)

Estágio de 16 meses em garrafa antes do lançamento no mercado (Novembro 2025).



Dados analíticos

Acidez Total 6,21 g/L

Acidez Volátil 0,6 g/L

pH 3,29

Açúcares Residuais 0,9 g/L

Teor Alcoólico 12,8 % Vol.



Nota de Prova

Cor rubi aberta, delicados aromas que sugerem cereja, ginja e amora pouco maduras, leve vegetal. Boca muito fresca a condizer, textura delicada e final longo com sugestão de pedra e pó de granito molhado. "Sabe e cheira ao vinho de antigamente, mas é melhor..." – dizem alguns locais de maior idade que o provaram. Na verdade, era mesmo esse o objectivo.



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 - Média, Portugal

www.laferraz.pt