



LÚCIA E AMÉRICO
FERRAZ

WINE, LOVE AND FAMILY

SOUVALL VALE DOS LADROENS GRANDE RESERVA

DOC BEIRA INTERIOR | VITICULTURA DE MONTANHA
VINHAS VELHAS BRANCO 2025

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: LSBGR25



Castas **Síria**



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.



Proveniência da Uva
Produção própria da parcela 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, leve esmagamento, curtimento 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 6 meses. Estágio total de 9 meses em depósito de inox.



Engarrafamento
2666 Garrafas (Agosto 2026)



Dados analíticos
Acidez Total 6,71 g/L
Acidez Volátil 0,46 g/L
pH 3,30
Açúcares Residuais 1,2 g/L
Teor Alcoólico 13,6 % Vol.



Nota de Prova
De aroma intenso e sofisticado, combina fruta branca e citrinos com subtis notas florais e minerais. Em boca apresenta grande elegância e estrutura, com acidez fresca, textura sedosa e final longo e persistente. "Frescura e complexidade numa expressão autêntica da Síria de altitude"



Temperatura de Serviço **12 -14°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