



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.

CASA FERREIRINHA BARCA - VELHA 2011

TIPO: Tranquilo **COLOR:** Tinto

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DOC Douro / **REGIÓN:** Douro / **PAÍS DE ORIGEN:** Portugal

VITICULTURA SOSTENIBLE: Sí. / **ENÓLOGO:** Luis Sottomayor

EL VINO Barca-Velha representa el pináculo de la calidad entre los vinos del Duero. Clásico, intenso, complejo, elegante y rico, los adjetivos son inadecuados para describir el vino portugués más célebre, desde su creación en 1952. Declarado solo en años excepcionales, Barca-Velha es la base sobre la que Casa Ferreirinha ha construido su reputación, un especial marca con una larga tradición de calidad en el Duero y una de sus principales referencias mundiales.

NOTA DE CATA: 2020 Su color es rubí profundo. Aroma muy complejo, con destacadas especias como pimienta, notas balsámicas, caja de cedro y tabaco, frutos rojos como ciruela madura, pizarra y una madera de gran calidad y bien integrada. En boca tiene una acidez vibrante, muy vivaz, taninos muy firmes, notas especiadas, frutos negros y sabores balsámicos. El final es extremadamente largo, de gran elegancia y complejidad.

AÑO DE COSECHA El invierno fue frío y muy lluvioso, lo que contribuyó a la reposición de las reservas de agua del suelo. Entre finales de primavera y principios de otoño, el clima fue seco, con dos importantes excepciones, el 21 de agosto y el 1 de septiembre, que totalizaron entre 35 y 40 mm de lluvia en toda la región. El verano FUE suave y la disponibilidad de agua en el suelo permitieron una maduración muy equilibrada de la uva.

VARIETADES: 45% Touriga Franca, 35% Touriga Nacional, 10% Tinto Cão, 10% Tinta Roriz

ELABORACIÓN Vinificado en la bodega Quinta da Leda, utilizando uvas seleccionadas principalmente de esta finca, pero también de zonas elevadas del Duero Superior. Tras despallillar y estrujar suavemente, la uva se introdujo en tinas de acero inoxidable, donde tuvo lugar la fermentación alcohólica. Se realizó una larga y suave maceración a temperatura controlada para extraer los compuestos que contribuyen al color, aroma, sabor y longevidad del vino.

MADURACIÓN Se crió en barricas de roble francés durante un período de unos 18 meses. El coupage final se ha realizado a partir de la cuidadosa selección de los mejores vinos, resultado de las numerosas catas y análisis realizados en los diferentes coupage y bodega existentes, a lo largo de este período. Es en esta selección donde reside el "secreto" del Barca-Velha.

Para preservar la máxima calidad, se sometió a filtración solo antes del embotellado.

CONSERVACIÓN Aunque está listo para consumir, este vino tiene un potencial de envejecimiento prolongado y evoluciona positivamente en botella, que debe mantenerse en posición horizontal. En su mejor momento "Quizás 15-20 años después de la cosecha, aunque se espera que permanezca vivo por un período indefinido.

SERVICIO: Debe colocarse verticalmente el día antes de beber y abrirse de 2 a 3 horas antes de servir. Con tantos años en botella, el vino debe decantarse con cuidado para separar su sedimento natural. Lo ideal sería servirlo entre 16°C-18°C.

DISFRUTA: Se sugiere saborearlo con calma, maridado con carnes más elaboradas, caza e incluso algunos quesos, con sabores exquisitos y bien integrados.



Apto para vegetarianos: Sí | Apto para veganos: Sí | **SIN GLUTEN ALÉRGICOS:** Contiene sulfitos

FECHA DE ENVASADO: 2013-05-06 / **BOTELLAS DE PRODUCCIÓN:** 33.766 / **CAPACIDADES DISPONIBLES:** 750, 1.500 ML

Envasado por: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal