



FERRADOSA

DOURO DOC WHITE 2015

TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA

Conditions

2015 was characterized by being an atypical year, with a cold and dry winter and Spring and Summer that were unusually hot and dry. Particularly relevant was the lack of rain throughout the greatest part of the vegetative cycle, at high temperatures between June and July. The climate provoked an anticipated vegetative cycle, around 1 to 2 weeks earlier than average. Oidium and Mildium did not have any impact on the quality and quantity produced. In comparison to the last decade, 2015 was the healthiest of all years. In the older vineyards we did not have hydric stress due to the capacity of older vines to find water. In the new vines, water was scarce, but there was no significant fall in production. Ripening and maturation was earlier this year. Picking happened in the most perfect weather and grape conditions.

Grape Origins

Ferradosa Douro White shows the unique character of the different areas of the Douro region. The grapes for this wine are grown in two separate plots, where we have found vineyards that we feel express the Douro. These are plantations with more than 50 years of age, with a mixed plantation of many varieties, showing the true Douro old Vines and a small parcel of Gouveio with 25 years of age.

Vinification and ageing

All grapes are de-storked before being slightly crushed by a pneumatic press and the resulting must decanted for 24 hours at 10° Celsius in 2,500 litre stainless steel vats. The must is then racked into new and one year old 225 litres French oak barrels, where it will ferment for 25+ days at controlled temperatures between 10° and 14° Celsius. The wine will age in the same barriques for another 8 months, with *battonage*.

Bottling: August 2016. We bottled 3, 400 75cl bottles.

Notes

Ferradosa Douro White has vibrant fruit in the nose, with touches of apricot, peach and hints of some fresh tropical fruits. The oak is present with vanilla and a very slight smoky note. In the mouth this wine reveals a very fresh and crisp grip that break through the oak and create an extremely elegant, vibrant and long white wine.

Condições

2015 foi caracterizado por ser um ano atípico, com um Inverno frio e seco e uma Primavera e Verão excepcionalmente quentes e secos. Particularmente relevante foi a falta de chuva durante a maior parte do ciclo vegetativo, a altas temperaturas entre Junho e Julho. Este clima provocou um adiamento no ciclo vegetativo, de cerca de 1 a 2 semanas mais cedo do que a média. O Oídio e Míldio não tiveram qualquer impacto sobre a qualidade e a quantidade produzida. Em comparação com a última década, 2015 foi o ano vegetativo mais saudável de todos os outros anos. Nas vinhas mais velhas não se registou stresse hídrico devido à capacidade de vinhas mais velhas para encontrar água. Nas vinhas novas, a falta de água, no entanto não houve queda significativa na produção. A maturação atingiu o ponto para a colheita em algumas das nossas vinhas mais cedo do que alguma vez registado. A colheita começou no ponto perfeito de maturação e acidez e sob condições meteorológicas magníficas.

Origem das uvas

Ferradosa Douro Branco mostra o carácter único e diferenciado da região, onde encontramos as vinhas que sentimos expressar o Douro que conhecemos. São plantações com mais de 50 anos de idade, com várias castas, mostrando as verdadeiras Vinhas Velhas do Douro e uma pequena parcela de Gouveio com cerca de 25 anos.

Vinificação e envelhecimento

Uvas desengaçadas, ligeiramente esmagadas em prensa pneumática, sendo o mosto resultante decantado para cubas de aço inox de 2.500 litros durante 24 horas a 10°C e em seguida passado para barricas novas e de um ano de carvalho francês de 225 litros, onde fermenta durante 25 dias a temperaturas controladas entre os 10°C e 14°C. Estágio nessas barricas durante cerca de 8 meses, com *battonage*.

Engarrafamento: Agosto de 2016. Foram produzidas 3.400 garrafas de 75cl.

Notas

Ferradosa é um vinho branco com fruta vibrante no nariz, com toques a pêssego, damasco e alguns frutos tropicais. A madeira está presente com algum aroma a baunilha e a fumados. Na boca, este vinho revela-se extremamente fresco, aparecendo uma mineralidade impressionante, que perfura os sabores da barrica, criando assim um vinho extremamente fresco, vibrante e equilibrado.

Enólogos / Winemakers: Joana Pinhão

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 13 % vol
Acidez total / Total acidity: 5,2 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,4 g/l
pH: 3,19
SO2 total / Total SO2: 69,0 mg/l
Açúcares totais / Total sugars: 0,6 g/l

Embalagem / Packaging

Cartões / Cartons: 6 x 75cl
Europaletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m2):
Paletes normais / Normal pallets (1,20 x 1,00 m2):
Dimensões caixa (A/L/C) / Case dimensions (H/W/L):
Peso bruto / Gross weight:
Peso líquido / Net weight:

Vendas e apoio comercial / Sales and customer support

Joaquim Calem: jscalem@gmail.com
Ana Almeirante: almeirante@ferradosa.com