



TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA
**QUINTA DA
FERRADOSA DOURO
DOC RED 2014**

Conditions: 2014 was characterized by above average rainfall throughout the year, particularly in January, February, July and September. There were unusual storms during June and July. In terms of average temperatures, January was above the usual average and August fresher than what is common in the region. Throughout spring and summer there had to be extra care to prevent from mildium, oidium and some rot, but all grapes sourced appeared in great sanitary condition. Harvest appeared to be quite advanced at the beginning, however rainfall delayed picking and also reduced probable alcohol levels in the grapes. We saw a relative increase in production per hectare this year, with a very high quality for the resulting wines.

Grape Origins: The Grapes are chosen from a vineyard planted in 1998. Only Touriga Franca, Touriga Nacional and Tinta Roriz grape varieties were planted. Quinta da Ferradosa only uses 10% of its grape production, selling the rest. This gives us the opportunity to choose bunch by bunch, row by row, which grapes we would like for the best quality wine. In 2014 we chose 50% Touriga Nacional and 50% Touriga Franca.

Vinification and ageing: All wine was vinified at Quinta Vale D. Maria winery. All grapes were first foot-trodden in traditional granite lagars before fermenting in stainless steel tanks (5000 kgs). We then rack the resulting wines in new Allier French oak 225 and 300-liter casks from various coopers (Taransaud, Seguin Moreau, Nadalié and François Frères), where they go through malolactic fermentation. All wines are then carefully aged for 15 months in barriques (75% new and 25% one year old French oak), keeping all different fermentations completely separated until the final blending takes place, just about one month before the bottling of the wines.

Bottling: November 2016 around 10,500 bottles 75cl.

Tasting notes

Quinta da Ferradosa Douro Tinto is the fruit of a vineyard that is so diverse in grape varieties as it is in its soil types. This creates a wine, which is very concentrated on the nose and in the mouth reveals red fruits like strawberries and raspberries allied to floral notes. The tannins are present, and bring to the wine an incredible structure. The wine is then balanced by a marked freshness, making this Quinta da Ferradosa a very elegant wine.

Condições: 2014 caracterizou-se por uma média de precipitação acima do comum, particularmente em Janeiro, Fevereiro, Julho e Setembro. Durante o verão ocorreram trovoadas nos meses de Junho e Julho, com a temperatura média em Janeiro acima da média e um Agosto mais fresco do que as médias registadas de outros anos. Durante a primavera e verão houve um cuidado redobrado para evitar o aparecimento de míldio, oídio e podridão, sendo que todas as uvas recebidas apresentaram ótimas condições sanitárias. No início parecia que iríamos ter uma vindima antecipada. No entanto alguma chuva atrasou a apanha, o que diminuiu o álcool provável das uvas. Houve um aumento relativo na produção, sendo que a qualidade se manteve ao nível de todos os grandes anos do Douro.

Origem das uvas: As uvas vêm de uma vinha plantada em 1998 onde foram só plantadas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. Para a produção de Quinta da Ferradosa só se utiliza 10% da produção, sendo que a outra parte é vendida, dando-nos a oportunidade de escolher quase cacho a cacho, patamar a patamar, as uvas necessárias para se fazer um vinho de grande qualidade. Em 2014 escolheu-se 50% Touriga Nacional 50% Touriga Franca.

Vinificação e envelhecimento: Todo o vinho foi fermentado na adega da Quinta Vale D. Maria. Todas as uvas foram pisadas a pé em lagares tradicionais antes da fermentação em cubas de aço inox (5,000 kgs). Os vinhos são tirados a limpo para barricas novas de carvalho francês, de 225 ou 300 litros, provenientes de diversas tanoarias (Taransaud, Seguin Moreau, Nadalié e François Frères), onde se processa a fermentação maloláctica. Todos os vinhos estagiam depois durante 15 meses em barricas de carvalho francês (75% de barricas novas e 25% de barricas de um ano), sendo os diferentes lotes obtidos de cada fermentação mantidos completamente separados até à composição do lote final, cerca de um mês antes do engarrafamento.

Engarrafamento: Novembro 2016 cerca de 10,500 garrafas de 75 cl.

Notas de prova

Quinta de Ferradosa Douro Tinto é um vinho que demonstra um nariz muito concentrado com alguma frescura. Na boca tem muita fruta vermelha como morangos e framboesas aliados a notas florais. Os taninos estão bem presentes, e trazem ao vinho uma estrutura marcante. O equilíbrio do vinho é lido dado por uma frescura acentuada, tornando este Quinta da Ferradosa um vinho muito elegante.

Enólogos / Winemakers: Joana Pinhão

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 13,8%
Acidez total / Total acidity: 5,2 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,7 g/l

Embalagem / Packaging

Caixas de madeira / Wooden boxes:
Euro-paletes / 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

pH: 3,67
SO2 total / Total SO2: 120 g/l
Açúcares residuais / Residual sugars: 0,6 g/l

Embalagem / Packaging

Cartões / Cartons:
Euro-paletes / 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: