



TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA
QUINTA DA
FERRADOSA DOURO
DOC RED 2015

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: 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 da Ferradosa 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 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 9.300 bottles 75cl and 300 magnums.

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: 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 adiantamento 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: 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 da Ferradosa. 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 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 9.300 garrafas de 75 cl e 300 magnums.

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 aleados a notas florais. Os taninos estão bem presentes, e trazem ao vinho uma estrutura marcante. O equilíbrio do vinho é lhe dado por uma frescura acentuada, tornando este Quinta da Ferradosa um vinho muito elegante.

Vendas e Apoio Comercial Warehouse and Order Shipping

JOAQUIM CALEM Mobile: +351 965 665 068
Email: calem@ferradosa.com

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 14,2%
Acidez total / Total acidity: 5,5 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,8 g/l

pH: 3,68
SO2 total / Total SO2: 76 g/l
Açúcares residuais / Residual sugars: 0,6 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) :

Embalagem / Packaging

Cartões / Cartons:
Euro-paletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m2):
Paletes normais / Normal pallets (1,20 x 1,00 m2):