



TECHNICAL SHEET FICHA TÉCNICA

FERRADOSA UNOAKED 2017 DOC DOURO RED / TINTO

Conditions

2017 was characterized by an extremely dry and hot year. The vegetative cycle was significantly fast, anticipating the harvest to the earliest date ever in our winemaking memory. We started picking white grapes on the 21st August and on August 26th we picked the first red grapes. In 2017 there was not much precipitation. During the months of June, July and August there were very high temperatures, which led to a hydric thermal and luminous stress, which conditioned the production of the vine. Nonetheless, there was an increase in production compared to 2016, even if not to the degree initially anticipated in the early part of the vegetative cycle. At the sorting table, there was very little fruit rejection, since 2017 was a year of very good phytosanitary conditions. Concentration in the berries, heat and lack of water during the maturation period, accelerated the ripening of the berries, resulting in musts of great complexity and quality.

Grape Origins

Ferradosa Unoaked Douro Red shows the unique character of Quinta da Ferradosa.

The Grapes are chosen from a vineyard planted in 1998. Only Touriga Franca, Touriga Nacional and Tinta Roriz grape varieties were planted. For the Ferradosa Unoaked 2017 we chose 100% 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).

The wine was aged in stainless steel tank for 12 months before bottling.

Bottling: Julho 2018. We bottled 6.000 75cl bottles and 150 magnums.

Notes

Ferradosa Unoaked Douro Red is an elegant and very fresh wine, with strong aromatic and fruity flavors and a very good freshness in its finish. Great balance and acidity, intense and velvety, with finesse and elegance.

Condições

2017 caracterizou-se por um ano extremamente seco e quente. O ciclo vegetativo adiantou-se significativamente, fazendo com que a vindima na Quinta Vale D. Maria se tenha iniciado no dia 21 de Agosto com as uvas brancas, e a 26 de Agosto com as uvas tintas. Esta foi a vindima mais precoce de que temos memória. Em 2017 não houve muita precipitação. Durante os meses de Junho, Julho e Agosto registaram-se temperaturas muito elevadas, o que levou a um forte stress hídrico, térmico e luminoso, o que condicionou a produção da videira. Ainda assim, houve um aumento de produção face a 2016, mesmo não tendo havido o aumento inicialmente esperado. No nosso tapete de escolha, houve muito pouca rejeição de fruta, dado 2017 ter sido um ano de muito boas condições fitossanitárias. A concentração nos bagos, do calor e falta de água durante o período de maturação, acelerou o amadurecimento dos bagos, e resultou em mostos de grande complexidade e qualidade.

Origem das uvas

Ferradosa Unoaked Douro Red mostra o carácter único e diferenciado da quinta, onde encontrámos as vinhas que sentimos expressar o Douro que conhecemos.

As uvas vêm de uma vinha plantada em 1998 onde foram só plantadas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. Para a produção do Ferradosa Unoaked em 2017 escolheu-se 100% 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).

O vinho estagiou em cuba de aço inox durante 12 meses antes do engarrafamento.

Engarrafamento: Julho 2018. Foram produzidas 6.000 garrafas de 75cl and 150 magnums.

Notas

Ferradosa Unoaked Douro Red é um vinho elegante e fresco, com aromas de fruta muito pura e um longo e muito fresco fim de boca. Muito bom equilíbrio e acidez, intenso e aveludado, um tinto de grande elegância.

Vendas e Apoio Comercial Warehouse and Order Shipping

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

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 14,6 % vol
Acidez total / Total acidity: 5,3 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,7 g/l
pH: 3,81
SO2 total / Total SO2: 72,0 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):