



TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA

**FERRO DA
FERRADOSA 2019
DOC DOURO
WHITE / BRANCO**

Conditions

The Viticultural Year 2018/2019 was characterized by large fluctuations in temperature and annual precipitation values lower than normal, considering a dry year. The climatic conditions led, at an early stage, to a slight advance of the vegetative cycle in relation to the average of the last 5 years, an advance that has been attenuated throughout the cycle. Despite the occurrence of high rainfall during the month of April, the climatic evolution recorded later, contributed to an excellent phytosanitary quality of the bunches to the harvest.

The harvest began generally around the end of August, and extended slightly until later, as a result of the good weather conditions recorded in that period. Despite the occurrence of spot precipitation in the harvest period, with a positive impact on the maturation evolution, the good phytosanitary quality of the bunches allowed to wait for the good maturation of the grape. The harvest provided high quality musts, generally with higher acidity, lower alcohol and a good level of phenolic compounds.

Grape Origins

Ferro da Ferradosa Douro White shows the unique character of the different areas of the Douro region. The grapes for Ferro da Ferradosa Douro White come from Murça and Alijó, where the vines are at high altitudes (600 m), allowing the grapes to have good acidity and freshness. This wine is made with Arinto, Códega de Larinho, Gouveio, Viosinho and Rabigato.

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 and fermented in 2,500 to 5,000 litres stainless steel vats for 25 days at temperatures between 10° and 14° Celsius. Ageing in stainless steel for 9 months.

Bottling: Julho 2020. We bottled 8.500 75cl bottles.

Notes

Ferro da Ferradosa Douro White has an aromatic nose, with notes of lime, lemon and a marked minerality from the Arinto grape. The Rabigato grape variety has soft aromatic notes and good acidity, whilst Códega de Larinho has exuberant tropical fruit aromas and more body. Also as

Condições

O Ano Vitícola de 2018/2019 caracterizou-se por grandes oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual mais baixa que o normal, considerando-se um ano seco. As condições climáticas conduziram, numa fase inicial, a um ligeiro avanço do ciclo vegetativo em relação à média dos últimos 5 anos, avanço esse que se foi atenuando ao longo do ciclo. Apesar da ocorrência de elevada precipitação durante o mês de Abril, a evolução climática registada posteriormente, contribuiu para uma excelente qualidade fitossanitária dos cachos à vindima.

A vindima iniciou-se, de uma maneira geral, por volta de finais de Agosto, tendo-se prolongado ligeiramente até mais tarde, em resultado das boas condições climáticas registadas nesse período. Apesar da ocorrência de precipitação pontual no período de vindima, com impacto positivo na evolução da maturação, a boa maturação da uva. A colheita proporcionou mostos de elevada qualidade, em geral com acidez elevada, álcool mais baixo e um bom nível de compostos fenólicos.

Origem das uvas

Ferro da Ferradosa Douro Branco mostra o carácter único e diferenciado da região, onde encontrámos as vinhas que sentimos expressar o Douro que conhecemos.

As uvas para o Ferro da Ferradosa Douro Branco vêm da zona de Murça and Alijó, onde as vinhas se encontram grande altitude (600 m) para conferir aos vinhos acidez e frescura. Este vinho é feito com Arinto, Códega de Larinho, Gouveio, Viosinho e Rabigato.

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 fermentadas em cubas de aço inoxidável de 2.500 e 5.000 litros, durante 25 dias, a temperaturas controladas entre os 10°C e 14°C. Estágio em cubas de aço inoxidável durante cerca de 9 meses.

Engarrafamento: Julho de 2020. Foram produzidas 8.500 garrafas de 75cl.

Notas

Ferro da Ferradosa Douro Branco é um vinho branco fresco, aromas a lima, limão com uma mineralidade marcada da variedade Arinto. Este vinho alia a acidez natural do Rabigato aos aromas a frutos tropicais do Códega. Tem também Viosinho no lote. Cítrico no nariz, na boca o Ferro da Ferradosa Douro Branco apresenta uma grande frescura e equilíbrio.

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 12,6 % vol

Viosinho in the blend. The balance between these five grape varieties makes Ferro da Ferradosa Douro White a citric wine in the nose, soft and very fresh in the mouth.

Acidez total / Total acidity: 6,1 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,3 g/l
pH: 3,15
SO2 total / Total SO2: 95,0 mg/l
Açúcares totais / Total sugars: 0,6 g/l

Vendas e Apoio Comercial
Warehouse and Order Shipping

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