



TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA

**FERRO DA
FERRADOSA 2019
DOC DOURO
RED / TINTO**

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 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 Ferro da Ferradosa 2019 we chose a blend of 40% Touriga Franca, 50% Touriga Nacional and 10% Tinta Roriz

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 used French oak barrels for 12 months before bottling.

Bottling: Julho 2020. We bottled 4.000 75cl bottles.

Notes

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 Tinto 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 Ferro da Ferradosa em 2019 escolheu-se um blend de 40% Touriga Franca, 50% Touriga Nacional e 10% Tinta Roriz.

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 barricas de carvalho francês usadas durante 12 meses antes do engarrafamento.

Engarrafamento: Julho de 2020. Foram produzidas 4.000 garrafas de 75cl.

Notas

O Ferro da Ferradosa Douro Tinto 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.

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 14,0 % vol

Acidez total / Total acidity: 5,1 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity: 0,8 g/l

Ferro da Ferradosa 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.

pH: 3,87
SO2 total / Total SO2: 50,0 mg/l
Açúcares totais / Total sugars: 0,8 g/l

Vendas e Apoio Comercial
Warehouse and Order Shipping

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