

QUINTA DA FERRADOSA DOURO DOC RED 2016



Conditions: The viticulture year of 2015/2016 was full of unexpected conditions. The winter started off warm, but with a lot of precipitation. This was a great start, as we needed to replenish the soil with water, following the very dry 2015 viticultural year. There was around 80mm more rainfall than the average of the previous 30 years. The unexpected twist to this very welcome rain, was that it continued throughout April and May. This constant rainfall and cool temperatures demanded extra care and attention to all our vines. In the middle of the old plantings, each vine is very close together and with such rain, herbs grew more wildly than we had ever seen. June and July were quite moderate. August saw unusually hot temperatures, which further slowed maturation. Thankfully, some much desired rain fell on the 24th and 26th of August.

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: Outubro 2018 around 8480 bottles 75cl and 171 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: O ano de 2015 a 2016 foi um ano cheio de surpresas a nível climatérico. O inverno começou quente e com muita chuva, o que foi um excelente começo para repor água no solo depois de um ano de seca em 2015. Registámos cerca de 80mm de precipitação acima da média dos últimos 30 anos. Esta chuva continuou em abril e maio o que exigiu cuidados redobrados em todas as nossas vinhas. Nas vinhas velhas, as videiras estão plantadas em alta densidade. A precipitação constante fez com que muitas ervas crescessem de forma quase selvagem. Embora dificultasse o tratamento de míldio e oídio, estas ervas também actuaram como prevenção. Agosto registou temperaturas inusitadamente altas, o que atrasou a maturação. Felizmente, chegou a muito desejada chuva nos dias 24 e 26 de agosto.

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: Outubro 2018 cerca de 8480 garrafas de 75 cl e 171 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: 13,4%
Acidez total / Total acidity: 5,2 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,7 g/l

pH: 3,67
SO2 total / Total SO2: 83 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):