



TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA
**FERRADOSA VINHAS
VELHAS
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: From some plantations with more than 50 years of age, with a mixed plantation of many varieties, showing the true Douro old Vines

Vinification and ageing: All our grapes are foot trodden and fully fermented in lagares for 7 to 10 days at temperatures ranging from 20° to 25° Celsius. 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: October 2018 2017, around 4000 bottles 75cl and 105 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 black fruits like plum and black cherry allied to pine 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: Várias parcelas de vinhas velhas com mais de 50 anos.

Vinificação e envelhecimento: As uvas foram pisadas a pé e fermentadas em lagares tradicionais durante 7 a 10 dias a temperaturas de 22° a 27°. 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 4000 garrafas de 75 cl e 105 magnums.

Notas de prova:

Ferradosa Vinhas Velhas Douro Tinto é um vinho que demonstra um nariz muito concentrado com alguma frescura. Fruta vermelha madura, cereja negra, ameixa, especiarias e notas a floresta de pinheiro. Um vinho de taninos aveludados, final longo e persistente e repleto de fruta.

Enólogos / Winemakers: Joana Pinhão, Ana Almeirante

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 14,0
Acidez total / Total acidity: 4,9 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,6 g/l

pH: 3,69
SO2 total / Total SO2: 65 mg/l
Açúcares residuais / Residual sugars: 0,6 g/l

Embalagem / Packaging

Caixas de madeira / Wooden boxes: 00
Euro-paletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m2):
Paletes normais / Normal pallets (1,20 x 1,00 m2) :
Dimensões caixa (A/L/C)/Case dimensions (H/W/L):
Peso bruto / Gross weight:
Peso líquido / Net weight:

Embalagem / Packaging

Cartões / Cartons:
Euro-paletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m2):
Paletes normais / Normal pallets (1,20 x 1,00 m2):
Dimensões caixa (A/L/C)/Case dimensions (H/W/L):
Peso bruto / Gross weight:
Peso líquido / Net weight:

Vendas e apoio comercial / Sales and customer support

Joaquim Calem: jscalem@gmail.com
calem@ferradosa.com