



FERRADOSA OLD VINES

DOURO DOC WHITE 2018

TECHNICAL SHEET

FICHA TÉCNICA

Conditions

The year 2018 was a fresh year until August, with the coolest July in the history of the sec. XXI. The maturation of the grapevine presented a delay of about 3 weeks compared to the year 2017. In the first days of August there was a strong rise in temperature: August 4 was the hottest day of the 21st century (to date) and the maturation of the grapes continued slowly during the month of September. Due to the imposed water stress, the plants originated musts with low alcohol content and good phenolic maturation, with great complexity and minerality.

Grape Origins

Ferradosa Douro White shows the unique character of the different areas of the Douro region. The grapes for this wine are grown in two separate plots, where we have found vineyards that we feel express the Douro. These are plantations with more than 70 years of age, with a mixed plantation of many varieties, showing the true Douro old Vines. It's a mixture of mostly granite soils and a small % grown in schist soils.

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 raked into new and one year old 225 litres French oak barrels, where it will ferment for 25+ days at controlled temperatures between 10° and 14° Celsius. The wine will age in the same barriques for another 8 months, with *battonage*.

Bottling: October 2019. We bottled 3900 75cl bottles and 38 magnums.

Notes

Ferradosa Douro White has vibrant fruit in the nose, with touches of apricot, peach and hints of some fresh tropical fruits. The oak is present with vanilla and a very slight smoky note. In the mouth this wine reveals a very fresh and crisp grip that break through the oak and create an extremely elegant, vibrant and long white wine.

Condições

O ano de 2018 foi um ano fresco até Agosto, com o Julho mais fresco da história do sec. XXI. A maturação da videira apresentava um atraso de cerca de 3 semanas face ao ano de 2017. Nos primeiros dias de Agosto registou-se um forte subida temperatura: 4 de Agosto foi o dia mais quente do século XXI (até à data) tendo a maturação das uvas prosseguido lentamente durante o mês de Setembro. Devido ao stress hídrico imposto, as plantas originaram mostos com pouca graduação alcoólica e boa maturação fenólica, com bastante complexidade e mineralidade.

Origem das uvas

Ferradosa Douro Branco mostra o carácter único e diferenciado da região, onde encontramos as vinhas que sentimos expressar o Douro que conhecemos. São plantações com mais de 70 anos de idade, com várias castas, mostrando as verdadeiras Vinhas Velhas do Douro. Vinhas plantadas maioritariamente em solos graníticos e com uma pequena % em solos xistosos.

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 passado para barricas novas e de um ano de carvalho francês de 225 litros, onde fermenta durante 25 dias a temperaturas controladas entre os 10°C e 14°C. Estágio nessas barricas durante cerca de 8 meses, com *battonage*.

Engarrafamento: Outubro 2019. Foram produzidas 3900 garrafas de 75cl e 38 magnums..

Notas

Ferradosa é um vinho branco com fruta vibrante no nariz, com toques a pêssego, damasco e alguns frutos tropicais. A madeira está presente com algum aroma a baunilha e a fumados. Na boca, este vinho revela-se extremamente fresco, aparecendo uma mineralidade impressionante, que perfura os sabores da barrica, criando assim um vinho extremamente fresco, vibrante e equilibrado.

Enólogos / Winemakers: Cristiano van Zeller / Joana Pinhão

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 14 % vol
Acidez total / Total acidity: 6,55 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,4 g/l
pH: 3,17
SO2 total / Total SO2: 91 mg/l
Açúcares totais / Total sugars: 1,0 g/l

Sales and customer support.

Joquim Calem
Mobile: +351 965665068
Email: calem@ferradosa.com

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):

Vendas e Apoio Comercial:

Joquim Calem
Telemóvel: +351 965665068
Email: calem@ferradosa.com