



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.

## Quinta da Leda 2018:

### A excelência e harmonia de um tinto superior

**Avintes, 13 de outubro de 2021 – Casa Ferreirinha lança a colheita de 2018 de Quinta da Leda, um vinho de qualidade superior, símbolo de exceção da riqueza e contemporaneidade da região do Douro.**

Casa Ferreirinha Quinta da Leda Tinto 2018 dá continuidade a uma história de excelência dos grandes vinhos do Douro, que fazem de Casa Ferreirinha uma das maiores referências mundiais da região.

Quinta da Leda é um vinho distinto que se caracteriza por uma grande complexidade e elegância, perfil que está presente na nova colheita, como explica Luís Sottomayor, enólogo de Casa Ferreirinha: *“Com um aroma intenso de boa complexidade, notas florais e uma madeira muito bem integrada, o Quinta da Leda 2018 apresenta na boca um excelente volume, acidez viva, taninos de grande qualidade, com um final longo e de excelente harmonia”*. O ano de 2018 registou um inverno frio e seco, mas uma primavera extremamente chuvosa, que permitiu a reposição das reservas de água no solo. *“Apesar do verão quente e seco, os níveis de humidade nos solos proporcionaram um final de maturação longo e equilibrado, permitindo produzir um vinho tinto de excelente qualidade e pleno de carácter”*, conclui Luís Sottomayor.

Produzido exclusivamente com uvas vindas das melhores parcelas de vinha da propriedade que lhe dá o nome, Quinta da Leda 2018 é um *blend* de Touriga Franca (41%), Touriga Nacional (34%), Tinto Cão (13%) e Tinta Roriz (12%). É ideal para acompanhar pratos de carne, caça e queijos.

Trazendo uma nova dimensão aos vinhos do Douro Superior, Quinta da Leda assume a excelência de um vinho contemporâneo, pronto a saborear, mas com excelente potencial de envelhecimento.

Ao longo dos anos mereceu vários prémios da crítica no âmbito de concursos como o *International Wine Challenge*, o *Concours Mondial de Bruxelles*, o *International Wine & Spirit Competition* ou o *Decanter World Wine Awards*, entre outras pontuações de destaque na *Wine Spectator* e *Robert Parker*.

PVP recomendado\*: 40,00€

\*indicativo e não vinculativo

Para mais informações p.f. contacte:  
Lift Consulting – Helena Rocha Tel.: 917 176 862  
Email: [helena.rocha@lift.com.pt](mailto:helena.rocha@lift.com.pt)



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

PART OF

SOGRAPE

