



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.

Quinta da Leda 2018: La excelencia y armonía de un tinto superior

Avintes, 13 de octubre de 2021 – Casa Ferreirinha lanza la cosecha de 2018 de Quinta da Leda, un vino de calidad superior, símbolo de excepción de la riqueza y contemporaneidad de la región del Douro.

Casa Ferreirinha Quinta da Leda Tinto 2018 da continuidade a una historia de excelencia de los grandes vinos del Douro, que hacen de Casa Ferreirinha una de las mayores referencias mundiales de la región.

Quinta da Leda es un vino distinto que se caracteriza por una gran complejidad y elegancia, perfil que está presente en la nueva cosecha, como explica Luís Sottomayor, enólogo de Casa Ferreirinha: *“Con un aroma intenso de buena complejidad, notas florales y una madera muy bien integrada, Quinta da Leda 2018 presenta en boca un excelente volumen, acidez viva, taninos de gran calidad, con un final largo y de excelente armonía”*. El año de 2018 registró un invierno frío y seco, pero una primavera extremadamente lluviosa, que permitió la reposición de las reservas de agua en el suelo. *“A pesar del verano caluroso y seco, los niveles de humedad en los suelos proporcionaron un final de maduración largo y equilibrado, permitiendo producir un vino tinto de excelente calidad y lleno de carácter”*, concluye Luís Sottomayor.

Producido exclusivamente con uvas de las mejores parcelas de viña de la propiedad que le da el nombre, Quinta da Leda 2018 es un *blend* de Touriga Franca (41%), Touriga Nacional (34%), Tinto Cão (13%) y Tinta Roriz (12%). Es ideal para acompañar platos de carne, caza y quesos.

Aportando una nueva dimensión a los vinos del Douro Superior, Quinta da Leda garantiza la excelencia de un vino contemporáneo, listo para saborear y con un excelente potencial de envejecimiento.

A lo largo de los años ha merecido varios premios de la crítica en el ámbito de concursos como *International Wine Challenge*, *Concours Mondial de Bruxelles*, *International Wine & Spirit Competition* o *Decanter World Wine Awards*, entre otras puntuaciones destacadas en *Wine Spectator* y *Robert Parker*.

PVP recomendado*: 40,00€

*indicativo y no vinculante

Para saber más contacte con:

Lift Consulting – Helena Rocha Tel.: +351 917 176 862

E-mail : helena.rocha@lift.com.pt



SEA RESPONSABLE. BEBA CON MODERACIÓN.

PART OF
SOGRAPE

