



CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.

Castas Escondidas Tinto 2019

CASA FERREIRINHA DÁ PALCO A CASTAS RARAS DA REGIÃO DO DOURO

Vila Nova de Gaia, 24 de novembro de 2022 – Casa Ferreirinha lança uma nova colheita de Castas Escondidas. Um vinho especial, de castas incomuns do Douro, que procura preservar a biodiversidade e traduzir o verdadeiro *terroir* da região.

À semelhança da colheita de 2018, Castas Escondidas Tinto 2019 resulta de um *blend* de castas menos conhecidas, habitualmente utilizadas em lotes de Vinho do Porto, mas raramente reveladas, como a Tinta da Barca, Touriga-Fêmea, Tinta Francisca, Bastardo e Marufo, com outras variedades, algumas das quais com reduzidos hectares plantados na região do Douro. Cerca de um quarto do lote provém de uvas colhidas em vinhas antigas, que lhe conferem ainda mais complexidade e elegância.

Nascido em 2021 como uma especialidade, esta é apenas a segunda edição de muitas que Casa Ferreirinha espera vir a lançar no futuro de Castas Escondidas, dando continuidade a um trabalho que tem sido realizado para enaltecer castas raras, invulgares, cultivadas no Douro há várias gerações e que testemunham uma biodiversidade e potencial que é urgente preservar. Observar o resultado destas castas a cada vindima permite compreender, e talvez até antever, o futuro comportamento das mesmas sob o efeito das alterações climáticas.

“Em alguns casos, tratam-se de castas que podem, inclusive, desaparecer. Por isso, este trabalho de preservação assume uma relevância acrescida para a Casa Ferreirinha e para a região. Ao lançarmos um vinho, ao darmos vida a estas raridades, preservarmos um património que é da natureza, ao mesmo tempo que inovamos e oferecemos aos apreciadores um vinho invulgar.” refere Luís Sottomayor, o enólogo responsável pelos vinhos da Sogrape no Douro.

Casa Ferreirinha Castas Escondidas Tinto 2019 estagiou durante 18 meses em barricas de carvalho francês e está pronto para prova, embora possa também ser guardado já que beneficiará com três a cinco anos de estágio em garrafa. Pela primeira vez, parte deste vinho foi engarrafado em formato Magnum, estimando-se o seu lançamento em 2023.

PVP recomendado*: 29,00€

*indicativo e não vinculativo

Para mais informações p.f. contacte:
Lift Consulting – Helena Rocha Tel.: 917 176 862
Email: helena.rocha@lift.com.pt
www.sogrape.com



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

