



CASA FERREIRINHA
EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.

Castas Escondidas Tinto 2019

CASA FERREIRINHA PRESENTA CASTAS RARAS DE LA REGIÓN DEL DOURO

Vila Nova de Gaia, 24 de noviembre de 2022 – Casa Ferreirinha lanza una nueva cosecha de Castas Escondidas. Un vino especial, de castas inusuales del Douro, que pretende preservar la biodiversidad y traducir el verdadero *terroir* de la región.

A semejanza de la cosecha de 2018, Castas Escondidas Tinto 2019 es fruto de un *blend* de castas menos conocidas, normalmente utilizadas en la producción de vino de Oporto, pero raramente reveladas, como Tinta da Barca, Touriga-Fêmea, Tinta Francisca, Bastardo y Marufo, con otras variedades, algunas de las cuales cuentan con pocas hectáreas plantadas en la región del Douro. Alrededor de una cuarta parte de la mezcla proviene de uvas cosechadas de viñas antiguas, que le da aún mayor complejidad y elegancia.

Nacido en 2021 como una especialidad, esta es la segunda edición de muchas que Casa Ferreirinha espera lanzar en el futuro del Castas Escondidas, la cartera de productos de Casa Ferreirinha, dando continuidad a un trabajo que se ha realizado para ensalzar castas raras, inusuales, cultivadas en el Douro desde hace varias generaciones y que atestiguan una biodiversidad y un potencial que es urgente preservar. Observar el resultado de estas castas en cada vendimia permite comprender, y tal vez hasta prever, el futuro comportamiento de las mismas bajo el efecto del cambio climático.

“En algunos casos, se trata de castas que pueden, incluso, desaparecer. Por eso, este trabajo de conservación asume una gran importancia para Casa Ferreirinha y para la región. Al lanzar un vino, al dar vida a estas singularidades, preservamos un patrimonio que es de la naturaleza, al mismo tiempo que innovamos y ofrecemos a quienes lo aprecian, un vino inusual.” afirma Luís Sottomayor, enólogo responsable de los vinos de Sogrape en el Douro.

Casa Ferreirinha Castas Escondidas Tinto 2019 ha envejecido durante 18 meses en barricas de roble francés y está listo para su cata, aunque pueda también ser guardado ya que se beneficiará de un envejecimiento en botella de tres a cinco años. Por primera vez, parte de este vino ha sido embotellado en formato Magnum. Se estima que su lanzamiento sea en 2023.

PVP recomendado*: 29,00€

*indicativo y no vinculante

Para saber más, por favor contacte con:

Lift Consulting – Helena Rocha

Tel.: +351 917 176 862

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

www.sogrape.com

