



Porto Ferreira Branco Seco

TIPO | Vinho Fortificado

CATEGORIA | Vinho do Porto Branco Seco

COR | Branco

CLASSIFICAÇÃO | DOC Porto

REGIÃO | Douro

PAÍS | Portugal

ENGARRAFADOR | Sogrape Vinhos, S.A.,
Avintes, Portugal

CAPACIDADES | 750 mL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
(VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 15.5 g/100mL

Açúcares | 6 g/100mL

Calorias | 567 kJ/136 kcal

Adequado para vegetarianos | Não
Adequado para vegan | Não

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 19.5% vol.

Açúcares totais | 60 g/L ±10

Acidez total (ácido tartárico) | 3.7 g/L ±0.5

pH | 3.49 ±0.1

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

RACIONAL DO PRODUTO

Ferreira Branco Seco é um Vinho do Porto branco apelativo, um vinho versátil e rico. Um elogio ao sabor genuíno dos melhores vinhos produzidos na região do Douro com o cuidado e saber acumulado ao longo de mais de 250 anos de excelência que fazem da Ferreira uma das mais antigas e celebradas marcas portuguesas de Vinho do Porto no mundo.

NOTA DE PROVA

Ferreira Branco Seco tem uma cor brilhante com nuances douradas e aroma de boa intensidade, predominando os frutos secos como a amêndoas, avelã e pinhões, bem como leves notas florais e de vegetal seco. Dotado de um excelente equilíbrio e de uma acidez bem integrada, na boca volta a cativar com notas de frutos secos e com a complexidade e nobreza que advém de um cuidado envelhecimento em madeira.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Não

ENÓLOGO | Luís Sottomayor.

CASTAS

Malvasia Fina; Côdega; Rabigato; Gouveio.

VINIFICAÇÃO

Colhidas à mão no seu ponto ótimo, as uvas foram desengaçadas e vinificadas segundo o método tradicional do Vinho do Porto. A fermentação decorreu sob temperaturas controladas e foi parada pela adição de aguardente vínica no momento considerado ideal para a doçura final pretendida. O equilíbrio final entre o corpo e o aroma do Vinho do Porto advém da combinação das diferentes características das múltiplas castas utilizadas.

MATURAÇÃO

Após a fermentação, o vinho permaneceu no Douro até à Primavera seguinte, quando já depois de limpo foi transportado para as caves Ferreira em V.N.Gaia e colocado nas pipas de carvalho onde envelheceu ao longo de vários anos, adquirindo o estilo da casa. Durante este período, os vários lotes de vinhos foram cuidados e provados pela equipa de enologia até se chegar ao lote final, um vinho rico e equilibrado, normalmente composto por vinhos com idades entre os 2 e os 5 anos.

GUARDAR

Fechado com rolha tipo bar, a garrafa deve ser guardada ao alto, evitando luz direta e humidade excessiva, idealmente a uma temperatura constante entre 16°C-18°C.

SERVIR

Ferreira Branco Seco é engarrafado já pronto a consumir e não beneficia em ser envelhecido. Servir frio, entre 6°C-10°C. Uma vez aberta a garrafa, o vinho deve ser consumido no período de 1 mês.

DESFRTAR

Servido frio, simples ou a acompanhar frutos secos e amêndoas torradas, Ferreira Branco Seco é o aperitivo ideal. Para uma opção mais contemporânea, muito fresca e plena de sabor, experimente servido com gelo, limão e água tônica.