Porto Ferreira celebra o Natal com rótulos exclusivos inspirados na cultura portuguesa

Press Release, 2 de dezembro de 2024

Este Natal, Porto Ferreira, uma das mais prestigiadas e antigas Casas de Vinho do Porto, apresenta uma edição especial que celebra a cultura portuguesa e realça o seu compromisso com a sustentabilidade.

Os rótulos dos vinhos Tawny, Branco e Ruby vestem-se de bordados tradicionais portugueses, em homenagem à riqueza cultural do nosso país. Para substituir ainda as habituais caixas individuais, Porto Ferreira opta por um laço reutilizável, pensado especialmente para quem deseja oferecer um presente nesta época festiva. Com esta opção, a marca destaca a importância de adotar comportamentos mais sustentáveis e de procurar materiais com ciclos de vida mais duradouros, alinhando-se com os princípios da economia circular. Esta decisão vem também na sequência da alteração que havia já sido feita às garrafas da sua gama de vinhos clássicos, que

Para mais informações, por favor contacte:

Carla Martins – cmartins@llyc.global
Maria Coutinho – mcoutinho@llyc.global
Madalena Almeida- madalena.almeida@llyc.global

PART OF SOGRAPE

www.sograpе.com

VINHO com MODERAÇÃO
ESCOLHA | PARTILHE | CUIDE

Seja responsável. Beba com moderação.

passaram a ser mais leves, de 485 gramas para 420 gramas, o que permitiu uma redução de 13% nas emissões de carbono por garrafa, em comparação com as anteriores.

Como forma de celebrar a época natalícia, Porto Ferreira irá presentear os primeiros a adquirirem uma garrafa de Vinho do Porto Tawny, Branco ou Ruby com uma visita às históricas Caves Ferreira, em Vila Nova de Gaia*. Uma experiência que proporciona uma verdadeira imersão na origem e no legado de Porto Ferreira, bem como na vida e obra de Dona Antónia, a figura icónica cuja visão e determinação transformaram o Douro na região que conhecemos hoje.

"Esta edição especial reforça a ligação de Porto Ferreira à cultura tradicional portuguesa e ao compromisso com práticas mais sustentáveis. Este ano, seguindo este objetivo, Porto Ferreira apresenta uma solução que elimina a embalagem que acompanha a garrafa, mantendo uma apresentação elegante e tornando-a uma excelente opção de presente para esta época festiva. A oferta de visitas às Caves Ferreira alinha-se ainda com a essência de Porto Ferreira, que assenta na criação de relações e momentos de proximidade entre família e amigos." **afirma Filipe Gonçalves, Chief Marketing Officer da Sogrape.**

*Oferta válida para os primeiros 3.000 clientes que adquirirem uma garrafa de Porto Ferreira Tawny, Branco ou Ruby entre 21 de outubro de 2024 e 28 de fevereiro de 2025, nos pontos de venda aderentes. Para mais informações, basta digitalizar o QR Code presente nos rótulos.

Sobre Porto Ferreira:

Fundada em 1751 pela família Ferreira da Régua, Porto Ferreira mantém-se, desde a sua fundação, em mãos portuguesas. O período transformador para a prosperidade da marca aconteceu quando Dona Antónia Adelaide Ferreira, quarta geração da família fundadora, assumiu a liderança do negócio. Com um espírito empreendedor e uma tenacidade ímpares, Antónia Adelaide Ferreira impulsionou mudanças significativas na região e no setor do Vinho do Porto, cujos marcos continuam a ser lembrados e celebrados até hoje. Em homenagem ao seu legado, a nova ponte sobre o Rio Douro terá o seu nome, perpetuando a sua importância na história da região.

Adquirida em 1987 pela Sogrape, Porto Ferreira tem sabido combinar a modernização tecnológica com o respeito absoluto pelos métodos e práticas tradicionais, garantindo a produção de Vinho do Porto de elevada qualidade.

Sobre Perfect Serve de Vinho do Porto

Para uma degustação ideal, os Vinhos do Porto devem ser servidos refrescados, a sua temperatura adequada. O Porto Ferreira Branco é mais apreciado quando servido entre os 6°C e os 10°C, o Ruby entre os 14°C e os 16°C, e o Tawny entre os 12°C e os 16°C. Uma boa prática é colocar a garrafa no frigorífico antes de servir ou utilizar um recipiente tipo frappé, com gelo e água. Após abrir a garrafa, recomendamos guardá-la na porta do frigorífico até o próximo serviço, por um período máximo de até um mês, de forma a preservar todo o seu sabor e frescura.

Para mais informações, por favor contacte:

Carla Martins – cmartins@llyc.global
Maria Coutinho – mcoutinho@llyc.global
Madalena Almeida- madalena.almeida@llyc.global

www.sogrape.com

Seja responsável. Beba com moderação.