

Porto Ferreira celebra la Navidad con etiquetas exclusivas inspiradas en la cultura portuguesa

Nota de Prensa, 2 de diciembre de 2024



Esta Navidad, Porto Ferreira, una de las Casas de Vino de Oporto más prestigiosas y antiguas, presenta una edición especial que celebra la cultura portuguesa y realza su compromiso con la sostenibilidad.

Las etiquetas de los vinos Tawny, Blanco y Ruby se visten de bordados tradicionales portugueses, en homenaje a la riqueza cultural de nuestro país. Para substituir las habituales cajas individuales, Porto Ferreira opta por un lazo reutilizable, pensado especialmente para quienes desean ofrecer un regalo en esta época festiva. Con esta opción, la marca destaca la importancia de adoptar comportamientos más sostenibles y de buscar materiales con ciclos de vida más duraderos, alineándose con los principios de la economía circular. Esta decisión es fruto, también, de la alteración hecha en las botellas de su gama de vinos clásicos, que han pasado a ser más ligeras, de 485 gramos a 420 gramos, lo cual ha permitido una reducción del 13% de las emisiones de carbono por botella, comparadas con las anteriores.

Para saber más, por favor contacte con:

Janine Alves – janine.alves@sogrape.pt

www.sogrape.com



Sea responsable. Beba con moderación.



Como forma de celebrar la época navideña, Porto Ferreira obsequiará a los primeros que adquirieran una botella de Vino de Oporto Tawny, Blanco o Ruby con una visita a las históricas Bodegas Ferreira, en Vila Nova de Gaia*. Una experiencia que proporciona una verdadera inmersión en el origen y en el legado de Porto Ferreira, así como en la vida y obra de Dona Antónia, el emblemático personaje cuya visión y determinación transformaron el Douro en la región que conocemos hoy.

"Esta edición especial refuerza el vínculo de Porto Ferreira con la cultura tradicional portuguesa y con el compromiso con prácticas más sostenibles. Este año, siguiendo este objetivo, Porto Ferreira presenta una solución que elimina el envase que acompaña a la botella, manteniendo una presentación elegante y convirtiéndola en una excelente opción de regalo para esta época festiva. El obsequio de visitas a las Bodegas Ferreira se alinea, además, con la esencia de Porto Ferreira, que se asienta en la creación de relaciones y momentos de proximidad entre familia y amigos." **afirma Filipe Gonçalves, Chief Marketing Officer de Sogrape.**

*Oferta válida para los primeros 3.000 clientes que adquieran una botella de Porto Ferreira Tawny, Blanco o Ruby entre el 21 de octubre de 2024 y el 28 de febrero de 2025, en los puntos de venta adheridos. Para saber más, basta con digitalizar el Código QR de las etiquetas.

Sobre Porto Ferreira:

Fundada en 1751 por la familia Ferreira da Régua, Porto Ferreira se mantiene, desde su fundación, en manos portuguesas. El período transformador para la prosperidad de la marca tuvo lugar cuando Dona Antónia Adelaide Ferreira, cuarta generación de la familia fundadora, asumió las riendas del negocio. Con un espíritu emprendedor y una tenacidad sin igual, Antónia Adelaide Ferreira impulsó cambios significativos en la región y en el sector del Vino de Oporto, cuyos hitos siguen siendo recordados y celebrados hoy. Como homenaje a su legado, el nuevo puente sobre el Río Duero tendrá su nombre, perpetuando su importancia en la historia de la región.

Adquirida en 1987 por Sogrape, Porto Ferreira ha sabido combinar la modernización tecnológica con el respeto absoluto por los métodos y prácticas tradicionales, garantizando la producción de Vino de Oporto de alta calidad.

Degustación ideal del Vino de Oporto

Para una degustación ideal, los Vinos de Oporto deben servirse frescos, a su temperatura adecuada. Porto Ferreira Blanco se aprecia mejor cuando se sirve entre los 6°C y los 10°C, Ruby entre los 14°C y los 16°C, y Tawny entre los 12°C y los 16°C. Una buena práctica es meter la botella en el frigorífico antes de servirlo o utilizar un recipiente tipo frappé, con hielo y agua. Después de abrir la botella, recomendamos guardarla en la puerta del frigorífico hasta el próximo servicio, durante un período máximo de hasta un mes, para poder conservar todo su sabor y frescura.

Para saber más, por favor contacte con:

Janine Alves – janine.alves@sogrape.pt

www.sogrape.com



Sea responsable. Beba con moderación.

PART OF
SOGRAPE