



Porto Ferreira Vintage 2024

TIPO | Vinho Fortificado

CATEGORIA | Vinho do Porto Vintage

COR | Tinto

CLASSIFICAÇÃO | DOC Porto

REGIÃO | Porto

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2026-06-01

GARRAFAS PRODUZIDAS | 14285

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

CAPACIDADES | 750 mL

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 20 %vol. ± 0.5

Açúcares totais | 100 g/L ± 10

Dióxido de enxofre total | 70 mg/L ± 10

Acidez total (ácido tartárico) | 5.0 g/L ± 0.5

pH | 3.4 ± 0.1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
(VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 15.8 g/100mL

Açúcares | 10 g/100mL

Calorias | 644 kJ/154 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Sim

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

RACIONAL DO PRODUTO

Com uma tradição enraizada na produção de Vinho do Porto desde 1751, Porto Ferreira possui uma das mais magníficas e antigas livrarias de Vinho do Porto, com Vintages que remontam aos primórdios do séc. XIX. Os Vintages são vinhos de um único ano e são lançados em anos vitivinícolas excecionais, apresentando um potencial longo de estágio em garrafa.

NOTA DE PROVA - ANO DE PROVA 2026

Cor rubi de excelente profundidade. Aroma elegante, de boa intensidade, com notas florais, frutos vermelhos e especiarias, como pimenta e cravinho, balsâmicas de resina e cedro, e um ligeiro carácter pedregoso que lhe confere complexidade. Na boca, sobressai a elegância e a harmonia, com taninos presentes e de grande qualidade, acidez vibrante, frutos vermelhos e especiarias, culminando num final extremamente longo e elegante.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Sim

TIPO DE SOLO | Xistoso.

ENÓLOGO | Luís Sottomayor.

CASTAS

Touriga Nacional (30%); Touriga Francesa (15%); Sousão (5%); Mistura de castas de vinhas velhas (50%).

MÉTODO DE PRODUÇÃO INTEGRADA

As uvas utilizadas neste vinho foram produzidas em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, tal como definido pela Organização Internacional de Luta Biológica contra Organismos Nocivos (OILB/IOBC): www.iobc-wprs.org. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

VINIFICAÇÃO

Uvas das melhores parcelas das Quintas do Caêdo e do Porto fermentaram na Adega da Quinta do Seixo, segundo o método tradicional do Vinho do Porto, em lagares de granito com pisa a pé. Este método ancestral permite extrair os constituintes das uvas e expressar naturalmente os aromas da casta e do terroir.

MATURAÇÃO

Após a vindima, os vinhos permanecem no Douro até serem transportados na primavera seguinte para as caves em Vila Nova de Gaia, onde iniciam o envelhecimento em balseiros de carvalho. Durante este período, são sujeitos a trasfegas, análises e provas, permitindo acompanhar a evolução. O lote final resulta de uma rigorosa seleção, em busca da máxima qualidade.

GUARDAR

Garrafa na horizontal. Idealmente 10-12 anos após data de colheita (no rótulo). Potencial de guarda: várias décadas.

SERVIR

Com a idade forma sedimentos e necessita ser decantado (após manter garrafa 24 horas na vertical). Temperatura aconselhada: 16°C a 18°C. Consumo ideal em 1-2 dias.

DESEFRUTAR

O seu perfil elegante e complexo combina idealmente com sobremesas ricas em chocolate, tartes de frutos vermelhos e queijos intensos.

V15973-2023072857523864-901D



<https://portoferreira.com/>



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Não contém organismos geneticamente modificados (OGMs), não contém proteínas ou DNA de OGM e não são feitos de OGM, estando em conformidade com os Regulamentos Europeus (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003.



Recicle sempre



PART OF
SOGRAPE