



Il Porto Ferreira Vintage 2016 è un vino unico ed eccezionale. Con oltre 250 anni di tradizione di eccellenza, Ferreira, una delle migliori cantine di tutto il Portogallo con vini che risalgono al 1815, rappresenta un vero e proprio punto di riferimento per gli appassionati.

Equilibrio, finezza, eleganza, il Vintage 2016 si annuncia come uno dei più grandi Porto Vintage di Ferreira.

Vitigni

45% Touriga Franca, 40% Touriga Nacional, 10% Tinta Roriz, 5% Sousão

Vinificazione

Vinificato con uve selezionate provenienti da Quinta do Caêdo e Quinta do Porto, le uve sono raccolte a mano nella fase ottimale di maturazione e vinificate secondo le pratiche tradizionali di Porto. La pigiatura delicata e la diraspatura parziale del frutto perfettamente maturo sono poi seguite dalla macerazione durante la fermentazione alcolica. Le uve sono state pressate nelle legares, grandi tini di granito a temperatura controllata di 28°C. Questa tecnica di pigiatura favorisce la qualità dell'estrazione durante la fermentazione. Dopo l'assemblaggio di ogni lotto, i vini già dimostrano una qualità eccezionale presagendo una grande annata. I vini affinano poi per 18 mesi in botti di rovere. Il lotto finale è stato ottenuto solo dopo una rigorosa selezione dei vini, solo quelli di altissima qualità sono stati utilizzati.

Caratteristiche sensoriali e abbinamenti

Questo Vintage mostra un colore molto intenso, quasi cupo. L'aroma rivela una grande complessità e intensità con note di frutta nera essiccata, come prugne e fichi. Assai interessanti sono le note balsamiche di erica così come sentori di liquirizia, cacao e cioccolato derivanti dalla eccellente maturazione. Denso al palato, con grande volume, ha un'acidità bilanciata che incornicia note di cioccolato al latte e amarena. Il finale è all'insegna della profondità, della freschezza e dell'equilibrio nel vero stile Ferreira.

Si accompagna splendidamente con formaggi e cioccolato. Da servire tra i 16/18 °C.