

Sogrape lança Barca Velha 2000



Vinhas e Adega Quinta da Leda

Depois de inúmeras provas e nenhuma hesitação, a equipa liderada pelo enólogo Luís Sottomayor apresentou ao mercado uma nova colheita da Casa Ferreirinha Barca Velha. Aquele vinho emblemático do Douro, que nasce apenas em anos excepcionais, evoluindo em garrafa por um indeterminado período de tempo, mas mais do que isso, provando que a coragem de esperar pode, de facto, valer a pena.



A vindima começou a 13 de Setembro. Uma vindima pequena mas muito comprida, que proporcionou aos enólogos um controlo muito eficaz das uvas, deixando antever vinhos de qualidade excepcional. "No dia 5 de Outubro provei os vinhos e deliciei-me, convicto de que a colheita de 2000 ficaria para a história", recorda Luís Sottomayor.

Tal como se previa, a colheita de 2000 ficou, de facto, na memória de todos como um grande ano para os vinhos do Douro. A Casa Ferreirinha, como é sua tradição, teve a ousadia de deixar passar os anos pelo vinho, e apenas agora os especialistas tomaram a decisão de lançar a 16.ª colheita de Barca Velha. Sempre da exclusiva responsabilidade da equipa de enologia, somente recebem este nome as colheitas da mais apurada qualidade, que evoluem da melhor forma em garrafa e que apresentam a mais elevada longevidade. Neste contexto, Luís Sottomayor, que aprendeu de perto com Fernando Nicolau de Almeida e José Maria Soares Franco, acredita que Barca Velha é sinónimo de evolução e complexidade. "Um clássico mas, ao mesmo tempo, surpreendente e inovador, à imagem do seu criador", comenta o enólogo.

Barca Velha 2000 é o primeiro a ser lançado com a nova imagem da Casa Ferreirinha, apresentada no início de 2007. Uma renovação de apresentação que reflecte, não só um traço de contemporaneidade, conjugado com tradição e elegância, mas agora também com um holograma a garantir a autenticidade do vinho. A produção total de Barca Velha 2000 foi de, aproximadamente, 26 mil garrafas a 1.500 magnus. Desde 1952, contam-se até hoje 16 colheitas de Barca Velha, o que vem confirmar o seu estatuto de excelência, tradição, confiança e ousadia. E é precisamente este legado histórico e de primazia que incute à Sogrape a responsabilidade de oferecer sempre e apenas o melhor entre os melhores.

Notas de Prova

Barca Velha 2000 tem uma intensa cor ruby e um aroma de grande exuberância e complexidade, com forte presença de frutos vermelhos bem maduros, como a ameixa, a framboesa e uma excelente componente de especiarias, nomeadamente noz, cravinho e canela. Encontram-se também aromas balsâmicos, a caixa de tabaco e ligeiramente mentolado, harmoniosamente conjugados com madeira de excelente qualidade.

Na boca apresenta uma excelente estrutura e equilíbrio, boa acidez e taninos firmes de grande qualidade. Reconhecem-se já os aromas terciários de envelhecimento da garrafa, bem conjugados com os aromas primários da fruta e secundários da fermentação, que contribuem para um final extremamente longo e harmonioso. Com grande potencial de guarda, Barca Velha 2000 pode ser consumido desde já ou guardado durante alguns anos.

Sugestões de consumo

Idealmente, a garrafa deverá ser colocada "ao alto" na véspera e aberta duas ou três horas antes de ser servida. Com tantos anos de garrafa, o vinho deverá ser cuidadosamente decantado para separar o seu sedimento natural. Sugere-se que seja saboreado com calma, acompanhado por pratos mais cuidados de carne, caça e mesmo alguns queijos, com sabores requintados e bem integrados. Idealmente, deve ser servido à temperatura de 17-18 graus. |



Eng. Luís Sottomayor



Lagar Quinta da Leda – Douro Superior



O primeiro Barca Velha 1952



Casa Ferreirinha Barca Velha
2000



62.
Vinhos
Barca Velha.

