

HERDADE do PESO

HERDADE DO PESO COLHEITA TINTO 2015

TIPO: Espumante **CATEGORIA:** Colheita **COR:** Tinto

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Alentejo **REGIÃO:** Alentejo

PAÍS DE ORIGEM: Portugal **VITICULTURA SUSTENTÁVEL:** Sim

O VINHO

Herdade do Peso Colheita Tinto 2015 oferece a autenticidade e a paixão dos sabores da Vidigueira, no Alentejo, sob a alçada da Herdade do Peso, que produz vinhos exuberantes e cativantes, cujos sabores, aromas e cores nos fazem lembrar a vida no seu melhor, tal como a região onde nascem.

NOTAS DE PROVA

Cor viva, rubi/violeta. No nariz destaca-se o aroma a frutos vermelhos e pretos, de bosque, com notas arbustivas selvagens. Na boca tem um ataque suave de grande riqueza e volume, com taninos presentes muito elegantes. Possui uma acidez equilibrada e um final longo e muito complexo.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2015, iniciou-se com muita precipitação, evoluindo para condições de Inverno seco e frio. A primavera foi mais seca do que nos anos anteriores, tendo alguma chuva ocasional ajudado ao favorável desenvolvimento da planta. O Verão foi marcado pelo tempo quente e seco. As noites frescas típicas da região da Vidigueira tardaram a chegar, o que obrigou a um trabalho mais minucioso de seleção da fruta para a colheita na maturação pretendida. Os vinhos apresentaram-se muito equilibrados e saborosos

ENÓLOGO: Luis Cabral de Almeida

CASTAS: 45% Syrah, 35% Alicante Bouschet, 20% Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Vinificado a partir de uvas de talhões selecionados. Após ensaios de maturação as uvas foram colhidas no seu ponto ótimo de maturação - fenólica/aromática - e transportadas para a adega, onde se procedeu à sua vinificação. Após desengace total e suave esmagamento procedeu-se à sua maceração e fermentação, com remontagem em cubas de aço inox a temperatura controlada de 28°C, durante cerca de 12 dias. Obtemos assim vinhos intensos, elegantes e com expressão do lugar.

MATURAÇÃO

Após fermentação malolática os vinhos estagiaram em barricas usadas de carvalho Francês, durante cerca de 12 meses. Foi submetido a uma ligeira filtração, antes do seu engarrafamento. No sentido de preservar a sua mais alta qualidade, foi engarrafado sem tratamento de estabilização pelo frio, o que poderá provocar a formação de depósito durante o seu envelhecimento em garrafa. Este vinho tem um estágio em garrafa de cerca de 3 meses a fim de se atingir a complexidade e o equilíbrio adequado para o seu consumo.

GUARDAR

Este vinho deve ser guardado de preferência num lugar fresco. É um vinho que vai evoluir muito bem em garrafa durante 3 a 5 anos devido à sua acidez e estrutura.

SERVIR

Deverá ser servido a uma temperatura entre 16°C-18°C.

DESRUTAR

A estrutura, a acidez e a elegância deste vinho permitem que seja um excelente acompanhante de pratos de carne, desde o mais simples ao mais elaborado.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5% | Acidez Total: 5,3 g/l | (ácido tartárico) | Açúcar: 2,0 g/l | pH: 3,5

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 11.5g/100ml | Açúcar: 0.2g/100ml | Valor Energético: 87Kcal (366 kJ)/100ml | Vegan: Sim | Vegetariano: Sim | Glúten: Não

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/ip_ipm/IOBC_IP_principles.html. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

QR Code

