

HERDADE DO PESO RESERVA TINTO 2017

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Reserva **COR:** Tinto

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

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

O VINHO

Herdade do Peso Reserva é um vinho de grande qualidade, complexo e elegante, produzido apenas em anos excecionais, que concentra em si toda a grandeza e vivacidade dos vinhos do Alentejo. Herdade do Peso é a marca que revitaliza a essência do Alentejo mais profundo, trazida à superfície pela ciência e know how da Sogrape Vinhos, e que se descobre numa gama de vinhos sofisticados.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha profunda. O vinho apresenta uma complexidade aromática dominante em frutos vermelhos e pretos e ainda notas balsâmicas e de especiarias. Na boca é denso, com taninos estruturados e uma acidez equilibrada. Final intenso, longo e complexo.

ANO VITÍCOLA

2017 no Alentejo, foi um ano marcado pela extrema secura e altas temperaturas, que provocou um adiantamento geral do ciclo da videira. A vindima começou com cerca de duas semanas de avanço mas com uvas de óptima qualidade. As temperaturas noturnas abaixo de 20°C garantiram uma excelente maturação até ao final do ciclo.

ENÓLOGO: Luis Cabral de Almeida

CASTAS: 55% Alicante Bouschet, 35% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

VINIFICAÇÃO

As uvas são provenientes das melhores parcelas de Alicante Bouschet, Syrah e Cabernet Sauvignon, cada uma merecedora de uma atenção diferente. Interveio-se durante o ciclo vegetativo para criar a melhor superfície foliar. Após desengace total, os bagos são escolhidos manualmente antes do esmagamento. Antes da fermentação em cubas tronco-cónicas de inox a uma temperatura controlada de 28°C, ocorre maceração a 10°C durante 3 dias.

MATURAÇÃO

Após fermentação maloláctica, o vinho estagia, separado por casta, em barricas de carvalhos francêss durante 12 meses. O blend final é feito apenas das melhores barricas e segue-se envelhecimento em garrafa a uma temperatura controlada de 15°C.

GUARDAR

Deve ser guardado num local fresco. Evolui bem em garrafa durante 8 a 10 anos, devido à sua estrutura e acidez.

SERVIR

O vinho está pronto a ser consumido, no entanto, o estágio em garrafa permite uma boa evolução. Quando aberto, consumir imediatamente. Deve ser consumido a 16°C-18°C.

DEFRUTAR

A complexidade e estrutura do vinho é ideal para acompanhar pratos de carne ou outros mais sofisticados.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% | Acidez Total: 6 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 1,5 g/L | pH: 3,55

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 11,1 g | Açúcares: 0,2 g | Valor Energético: 85 Kcal (356 kJ) | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal

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.

