

HERDADE DO PESO RESERVA TINTO 2015

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 excepcionais, 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, cujos sabores, aromas e cores nos fazem lembrar a vida no seu melhor, tal como a região onde nascem.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelho-granada muito intensa. Grande complexidade aromática dominada por componentes de frutos vermelhos e pretos muito maduros (amora, framboesa e ameixa preta), enriquecidos por notas especiadas e balsâmicas (pimenta, mentol e tabaco). Denso na boca, com taninos estruturantes de grande qualidade, acidez equilibrada e final intenso, longo e 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: 44% Syrah, 26% Aragonez, 18% Alicante Bouschet, 12% Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Uvas seleccionadas dos melhores talhões de Syrah, Aragonez, Alicante Bouschet e Touriga Nacional, com um acompanhamento vitícola diferenciado. Intervenções em verde para criar a melhor parede foliar possível, e monda de cachos, deixando apenas 1 cacho por pampano. Após desengate total, os bagos tiveram uma seleção manual, com posterior esmagamento suave. Maceração a frio (10°C) durante 3 dias, seguido da fermentação em cubas de aço inox a temperatura controlada a 28°C durante 9 dias.

MATURAÇÃO

Após fermentação maloláctica os vinhos de cada casta foram transferidos separadamente para barricas de carvalho francês de diferentes idades e tanoarias onde estagiaram durante cerca de 12 meses. O lote final foi efectuado apenas com as melhores barricas. Após engarrafamento segue-se um estágio em garrafa a temperatura controlada de 15°C. Para preservar a sua qualidade, o vinho foi engarrafado sem tratamento pelo frio pelo que se pode formar um ligeiro depósito durante o estágio em garrafa.

GUARDAR

Este vinho deve ser guardado de preferência num lugar fresco. É um vinho que vai evoluir muito bem em garrafa durante 8 a 10 anos devido à sua acidez e estrutura.

SERVIR

Pode ser consumido desde já, no entanto com o tempo vai evoluir muito bem, aumentando a sua qualidade. Após a abertura da garrafa consumir de imediato.

DESFRUTAR

A estrutura, a acidez e a complexidade deste vinho permitem que seja um excelente acompanhante de pratos de carne, ou de culinária mais elaborada.

DETALHES TÉCNICOS

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 11,5 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 362 kJ/86 kcal | 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. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

