



HERDADE do PESO

HERDADE DO PESO COLHEITA TINTO 2012

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Colheita **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Rubi violeta

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

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

O VINHO

Herdade do Peso Colheita 2012 oferece a autenticidade e a paixão dos sabores do 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 muito viva, rubi/violeta. No nariz destaca-se o aroma intenso dos 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

2012 no Alentejo, apresentou durante os 3 primeiros meses, temperaturas muito baixas e uma pluviosidade inferior ao normal, o que fez com que o abrolhamento se iniciasse 2 semanas mais tarde do que o normal. Com Abril chegou a chuva, necessária para repor a água no solo. Durante a floração o tempo manteve-se seco e quente que permitiu um bom vingamento da fruta. As manhãs de Agosto, apresentaram-se muito frescas permitindo obter vinhos com excelente maturação fenólica, intensos, profundos e muito equilibrados.

ENÓLOGO: Luis Cabral de Almeida

CASTAS: 40% Aragonéz, 30% Syrah, 30% Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO

Vinificado na Herdade do Peso, a partir de uvas provenientes de talhões selecionados. Após ensaios de maturação as uvas foram colhidas no seu ponto óptimo de maturação - fenólica/aromática/alcoólica/ácida. Após desengace total e suave esmagamento procedeu-se à sua fermentação e maceração, com remontagem em cubas de aço inox a temperatura controlada de 28°C, durante cerca de 15 dias. Quando se atingiu o equilíbrio organoléptico pretendido, procedeu-se à suave prensagem das massas.

MATURACÃO

Após fermentação malolática os lotes estagiaram, cerca de 12 meses, em barricas de 1º e 2º anos, de carvalho francês e do Cáucaso. Pretendeu-se que o lote final expressasse a diversidade das castas, bem como as características ímpares da Herdade. Foi submetido a uma ligeira colagem e filtração. Foi engarrafado sem tratamento de estabilização pelo frio, o que poderá provocar a formação de depósito em garrafa. Teve 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

Pode ser consumido 3 meses após engarrafamento, atingindo a sua plenitude de qualidade 2 a 3 anos depois. Após a abertura da garrafa consumir no imediato. Herdade do Peso Colheita deve ser guardada deitada, em local seco e fresco, e ao abrigo da luz.

SERVIR

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

DESEFRUTAR

A elegância e o equilíbrio de Herdade do Peso Colheita Tinto 2012 fazem deste vinho o acompanhamento perfeito para pratos de carne e queijos pouco intensos, ainda que possa também ser consumido com um aperitivo suave, no início da refeição.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5% | Acidez Total: 5,8 g/l | (ácido tartárico) | Açúcar: 2,6 g/l | pH: 3,6

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.

CONSUMO RESPONSÁVEL E QUALIDADE

A Sogrape Vinhos é signatária da iniciativa europeia "Vinho com Moderação", sendo certificada, nas áreas da Qualidade e Segurança alimentar, pelos referenciais mais exigentes a nível mundial.

INOVAÇÃO E SOGRAPE VINHOS

A Sogrape Vinhos é uma empresa de cariz familiar e vocação internacional, focada na produção de vinhos de qualidade, na inovação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de nível global.

AVIN7473863835165

QR Code



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-852 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719

Email: info@herdadedoposo.pt
Website: www.herdadedoposo.pt



Seja responsável. Beba com moderação.



Safra 2012. Prova no Vinhos do Alentejo 2015, em 14/09/2015.