



HERDADE do PESO

HERDADE DO PESO COLHEITA TINTO 2013

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Colheita **COR:** Tinto

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

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

O VINHO

Herdade do Peso Colheita 2013 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 e muito elegantes. Possui uma acidez equilibrada e um final longo e muito complexo.

ANO VITÍCOLA

No Alentejo, 2013 começou com um Inverno muito pluvioso, garantindo o início do ciclo vegetativo com grandes reservas de água no solo. Contribuindo assim para a formação de uma excelente parede foliar. As temperaturas deste ciclo, um pouco abaixo do normal, retardaram o abrolhamento que veio a refletir-se numa vindima muito espaçada e longa. No entanto, o clima seco durante a fase final contribuiu para a produção de uvas com uma excelente qualidade aromática e acidez natural e muito boa maturação fenólica.

ENÓLOGO: Luis Cabral de Almeida

CASTAS: 55% Syrah, 25% Alicante Bouschet, 20% Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Vinificado na Herdade do Peso, a partir de uvas provenientes de talhões seleccionados. 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 maceração e fermentação, 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 maloláctica os vinhos estagiaram em barricas de 1º e 2º anos, de carvalho francês e do Cáucaso, durante cerca de 12 meses. O lote final foi elaborado com base na selecção qualitativa, efectuada durante o período de estágio. Foi submetido a uma ligeira colagem e 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.

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, 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 2013 fazem deste vinho o acompanhamento perfeito para pratos de carne e queijos pouco intensos, ainda que possa também ser consumido como um aperitivo suave, no início da refeição.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% | Acidez Total: 5,8 g/l | (ácido tartárico) | Açúcar: 2,6 g/l | pH: 3,55

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.

AVIN1857251899896

QR Code



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-852 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v2. 2015-07-07

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



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



Safra 2013. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.