



HERDADE do PESO

HERDADE DO PESO RESERVA TINTO 2013

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 intensidade e 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

No Alentejo, 2013 começou com um Inverno muito chuvoso, 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: 60% Syrah, 40% Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO

Vinificado na Herdade. As uvas foram seleccionadas e colhidas no seu ponto óptimo de maturação. Os bagos tiveram uma seleção manual, com posterior esmagamento suave e procedeu-se a maceração a frio (10°C) durante 3 dias, seguido da fermentação em cubas de aço inox a temperatura controlada a 28°C durante cerca de 7 dias. Depois seguiu-se uma maceração pós-fermentativa de 4 dias. Quando se atingiu o equilíbrio organoléptico pretendido, procedeu-se à separação do vinho de gota e à suave prensagem das massas.

MATURAÇÃO

Após fermentação maloláctica os vinhos de cada casta foram transferidos separadamente para barricas novas (40%) e de 1 ano (60%) de carvalho francês, de grande qualidade, onde estagiaram durante cerca de 12 meses. O lote final foi efectuado após inúmeras provas, permitindo-nos escolher apenas as melhores barricas. Após engarrafamento seguiu-se um estágio em garrafa a temperatura controlada de 15°C durante cerca de 6 meses, a fim de se atingir o equilíbrio adequado para o seu consumo.

GUARDAR

O Herdade do Peso Reserva atinge a sua plenitude de qualidade 4 a 6 anos após a colheita, podendo continuar a evoluir positivamente durante vários anos. A garrafa deve ser mantida deitada em local seco e fresco, ao abrigo da luz.

SERVIR

Decantar antes de servir. Deverá ser servido a uma temperatura entre 16°C-18°C.

DESEFRUTAR

Herdade do Peso Reserva 2013 é a escolha ideal para acompanhar pratos de carne ricos e condimentados, caça, e queijos fortes.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5% | Acidez Total: 6,2 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 2,8 g/l | pH: 3,51

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.

AVIN9237375318879
QR Code

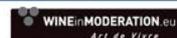


Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-852 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v2. 2015-07-07

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



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



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