



HERDADE do PESO

HERDADE DO PESO VINHA DO MONTE TINTO 2014

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: Vinho Regional Alentejano **REGIÃO:** Alentejo

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Vinha do Monte Tinto oferece a autenticidade e a paixão dos sabores do Alentejo, sob a alçada da Herdade do Peso, onde se produzem 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

Este vinho apresenta uma cor vermelha viva. No nariz encontram-se aromas de cereja e ameixa preta. Na boca destaca-se novamente a fruta, com taninos suaves, fresco e muito persistente.

ANO VITÍCOLA

O ano de 2014 no Alentejo, e concretamente na Vidigueira, apresentou-se de excelente qualidade. Sem praticamente chuva no fim do Verão e durante o tempo de maturação da fruta, a temperatura diurna, poucas vezes ultrapassou os 35°C. As noites apresentaram-se sempre frescas, típicas da zona, entre os 15°C e os 17°C. Estas condições permitiram que as uvas tenham atingido uma madurez de grande qualidade.

ENÓLOGO: Luis Cabral de Almeida

CASTAS: 60% Aragonez, 10% Alfrocheiro, 10% Alicante Bouschet, 10% Syrah, 10% Trincadeira

VINIFICAÇÃO

Vinificado na Herdade do Peso a partir de uvas cuidadosamente seleccionadas. Após ensaios de maturação as uvas foram colhidas no seu ponto óptimo de maturação fenólica e transportadas para a adega onde se procedeu à sua vinificação. Após desengace total e suave esmagamento, realizou-se a fermentação e maceração em cubas de aço inox a temperatura controlada de 25°C durante cerca de 8 dias, por forma a potenciar a fruta e a facilidade de consumo no dia-a-dia.

MATURAÇÃO

Após a fermentação maloláctica o vinho estagiou em cubas de aço inox, durante cerca de 6 meses, seguindo-se a execução do lote, a colagem, o tratamento pelo frio e a filtração necessária para o seu engarrafamento.

GUARDAR

A garrafa de Herdade do Peso Vinha do Monte Tinto 2014 deve ser guardada deitada em local seco e fresco e ao abrigo da luz. O vinho atinge o seu momento óptimo de consumo 6 meses após engarrafamento e evolui positivamente durante mais 2 a 3 anos.

SERVIR

Idealmente deve ser servido a uma temperatura entre 15°C-17°C.

DESEFRUTAR

Herdade do Peso Vinha do Monte Tinto 2014 é uma excelente opção para acompanhar carnes e fumeiro, aves, massas e queijos variados.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% | Acidez Total: 5,6 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: < 2,4 g/l | pH: 3,63

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.

AVIN6157782921802

QR Code



Safra 2014. Vinhos de Portugal, Hotel Radisson Curitiba, em 11/04/2016.



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v1. 2015-11-02

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



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

