



HERDADE do PESO

HERDADE DO PESO TRINCA BOLOTAS TINTO 2014

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto

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

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

O VINHO

Trinca Bolotas 2014 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 vermelha muito viva. Grande intensidade aromática dominada por componentes de frutos vermelhos e pretos maduros (amora, framboesa e ameixa preta). Denso na boca, com taninos de qualidade, acidez equilibrada e final longo.

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: 44% Alicante Bouschet, 40% Touriga Nacional, 16% Aragonez

VINIFICAÇÃO

Vinificado na Herdade a partir de uvas selecionadas. Após estudos de maturação as uvas foram colhidas no seu ponto óptimo de maturação fenólica/aromática para se proceder à sua vinificação. Depois do desengate total e suave esmagamento deu-se a maceração pré-fermentativa de 3 a 4 dias, para aumentar a complexidade aromática e polifenólica. Seguiu-se a fermentação a temperatura controlada a 26°C durante cerca de 7 dias. Quando se atingiu o equilíbrio organoléptico pretendido, fez-se a suave prensagem das massas.

MATURAÇÃO

Após fermentação maloláctica os vinhos foram transferidos para barricas de carvalho francês e do Cáucaso, onde estagiaram durante cerca de 6 meses. Para preservar a sua grande qualidade, o vinho foi engarrafado sem tratamento pelo frio pelo que se pode formar um ligeiro depósito durante o estágio em garrafa.

GUARDAR

O Trinca Bolotas atinge a sua plenitude de qualidade 2 a 3 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

Trinca Bolotas Tinto 2014 deve ser servido entre 16°C-18°C.

DESFROTAR

É um vinho muito versátil dado o seu equilíbrio entre taninos, acidez e fruta. Podendo ser desfrutado sozinho, ou acompanhado, quer por pastas ou carnes brancas, ou por pratos tradicionais mais elaborados.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% | Acidez Total: 5,4 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 2 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.

AVIN5081646650229

QR Code



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-852 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v1. 2015-06-03

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



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre



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