



# HERDADE do PESO

## HERDADE DO PESO SOSSEGO BRANCO 2016

**TIPO:** Tranquilo **COR:** Branco **TONALIDADE:** Esverdeado

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

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

### O VINHO

Haja sossego, que se vai abrir um segredo alentejano. Haja calma, tempo e quietude para apreciar à mesa o corpo e a alma da Vidigueira. Haja Sossego Alentejano para criar espaço na agitação do dia-a-dia e sentir a singularidade das planícies onduladas da Herdade do Peso, esse lugar único onde nasce este vinho. Oiça-o, respire-o, saboreie-o sem pressas. O nome diz tudo.

### NOTAS DE PROVA

Cor amarela com tons esverdeados muito atrativa. No nariz destaca-se o aroma de flores citrinas, pêra e algum pêssego. Na boca tem um ataque suave, com volume, com fruta branca presente e uma acidez viva que garante um final longo e fresco.

### ANO VITÍCOLA

O ano iniciou-se bastante quente e seco. As boas temperaturas permitiram um abrolhamento antecipado de 1 a 2 semanas relativamente a 2015. A primavera, com temperaturas abaixo do normal, abrandou este bom início. O crescimento vegetativo foi mais lento e a floração e o vingamento aconteceram mais tarde, mas com boa nascença do fruto. O verão foi extremamente quente, de dia e de noite, abrandando o ritmo de maturação das videiras. A vindima iniciou-se a 18 de agosto e prolongou-se por quase 2 meses.

**ENÓLOGO:** Luis Cabral de Almeida

**CASTAS:** 75% Antão Vaz, 20% Arinto, 5% Roupeiro

### VINIFICAÇÃO

Vinificado na Herdade do Peso, a partir de uvas de talhões selecionados. Após ensaios de maturação as uvas foram colhidas em separado no seu ponto ótimo de maturação - aromática/ácida. Procedeu-se ao seu desengace e prensagem suave. Passou para a decantação estática, e ao fim de 24 horas deu-se a transfega para cubas de fermentação, onde fermentou a 16°C durante 16 dias. O lote final foi feito com 3 vinhos, tendo sempre presente o equilíbrio final pretendido.

### MATURAÇÃO

Após fermentação alcoólica os vinhos permaneceram na cuba durante cerca de 3 meses, com levantamento de borra para aumentar a complexidade dos vinhos. O lote final foi elaborado com base na selecção qualitativa e seu equilíbrio. Foi submetido a uma colagem, estabilização e filtração, antes do seu engarrafamento.

### GUARDAR

Pode ser consumido após engarrafamento, atingindo a sua plenitude de qualidade 1 a 2 anos depois. Após a abertura da garrafa consumir no imediato.

### SERVIR

O Sossego Branco 2016 deve servido entre 9°C-11°C.

### DESEFRUTAR

Herdade do Peso Sossego Branco 2016 é um vinho refrescante e saboroso, ideal para ser servido simples ou como aperitivo. É um excelente acompanhamento para vários pratos de peixe, algumas carnes brancas e saladas variadas.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13% | Acidez Total: 4,9 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 2 g/l | pH: 3,62

### 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](http://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.

AVIN7170879117734

QR Code



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal  
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719  
v4. 2017-01-18

Email: [info@herdadedopeso.pt](mailto:info@herdadedopeso.pt)  
Website: [www.herdadedopeso.pt](http://www.herdadedopeso.pt)



**SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.**



Safra 2016. Vinhos do Alentejo em 19/09/2017. Hotel Pestana Curitiba.