



HERDADE do PESO

HERDADE DO PESO SOSSEGO TINTO 2015

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto

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 muito viva, rubi/violeta. No nariz destaca-se o aroma intenso dos frutos vermelhos e alguma presença de madeira, onde estagiou. Na boca tem um ataque suave, com alguns taninos presentes, mas elegantes. Possui uma acidez equilibrada e um final longo.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2015, iniciou-se com muita precipitação, evoluindo para um Inverno seco e frio. A Primavera foi mais seca do que nos anos anteriores, tendo algum chuva ocasional ajudado ao favorável desenvolvimento da planta. O Verão foi quente e seco. As noites frescas típicas da região da Vidigueira tardaram a chegar, o que obrigou a um trabalho mais minucioso de seleção da fruta para a colhermos na maturação pretendida. No final, os vinhos apresentaram-se muito equilibrados e saborosos.

ENÓLOGO: Luis Cabral de Almeida

CASTAS: 75% Aragonez, 15% Syrah, 10% Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Vinificado na Herdade do Peso, a partir de uvas de talhões selecionados. As uvas foram colhidas no seu ponto ótimo de maturação - fenólica/aromática/alcoólica/ácida. Após desengace total e suave esmagamento procedeu-se à sua maceração e fermentação, com remontagem em cubas de aço inox a temperatura controlada de 26°C, durante cerca de 8 dias. Quando se atingiu o equilíbrio organoléptico pretendido, procedeu-se à suave prensagem das massas. Obtivemos vinhos intensos, elegantes e com expressão do lugar.

MATURAÇÃO

Após fermentação malolática os vinhos estagiaram em barricas de 2º, 3º e 4º anos, de carvalho Francês e do Cáucaso, durante cerca de 6 meses. Foram submetidos a uma ligeira colagem e filtração, antes do seu engarrafamento.

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.

SERVIR

O Sossego Tinto 2015 deve servido entre 15°C-17°C.

DESEFRUTAR

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: 13,5% | Acidez Total: 4,6 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 2 g/l | pH: 3,71

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.

AVIN3177089847806
QR Code



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v1. 2016-07-14

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



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



Safra 2015. Vinhos do Alentejo em 19/09/2017. Hotel Pestana Curitiba