



HERDADE do PESO

HERDADE DO PESO TRINCA BOLOTAS TINTO 2018

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto

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

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

O VINHO

Passeando livremente nos montados, onde se alimenta preferencialmente de bolotas, o porco alentejano, espécie autóctone portuguesa, é o único sobrevivente dos suínos de pastoreio na Europa. Pela forma como marca a paisagem e preserva o bosque mediterrânico da região, é património do Alentejo. É também um tesouro gastronómico, desde sempre presente na cozinha local, e um convite ao prazer. Ao associá-lo a este vinho, combinamos à mesa dois símbolos maiores do Alentejo.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi intensa. Aroma a fruta viva vermelha com um lado floral dado pela Touriga Nacional. Em boca é muito equilibrado, com taninos muito suaves e acidez refrescante que lhe dá prolongamento em boca e o torna muito gastronómico.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola apresentou-se com o mês de Julho e Agosto com temperaturas abaixo do normal e com altas temperaturas no dia 3 e 4 de Agosto, que não tiveram qualquer consequência nas nossas vinhas da Herdade do Peso. Setembro teve o comportamento característico da região, o que permitiu produzir vinhos com excelente maturação fenólica.

ENÓLOGO: Luis Cabral de Almeida

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

VINIFICAÇÃO

Vinificado a partir de uvas selecionadas de talhões de Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Aragonez. Após estudos de maturação as uvas foram colhidas no seu ponto óptimo de maturação fenólica/aromática. Depois do desengate total e suave esmagamento procedeu-se a uma maceração pré-fermentativa de 3 a 4 dias, para aumentar a complexidade aromática e polifenólica. Seguiu-se a fermentação a 26°C com remontagens suaves preservando a fruta e extraíndo taninos suaves importantes para o equilíbrio do vinho final.

MATURAÇÃO

Após fermentação maloláctica os vinhos estagiaram durante 6 meses, 70% em cubas de inox e os restantes 30% em barricas usadas de carvalho de francês. Foi submetido a uma ligeira colagem e filtração, antes do seu engarrafamento.

GUARDAR

É um vinho que pode ser consumido desde já, no entanto, se pretender guardar durante mais anos, deve fazê-lo num lugar fresco, de preferência ao abrigo da luz e a garrafa sempre deitada.

SERVIR

Este vinho deve ser servido entre 16°C e 18°C.

DESFRUTAR

Este vinho devido aos seus taninos suaves e enorme equilíbrio acompanha bem pratos leves, como aves e pastas, passando para os enchidos, presuntos e pratos de carne da gastronomia mais elaborada.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% | Acidez Total: 5,3 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 1,0 g/L | pH: 3,7

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 11.1g/100mL | Açúcar: 0.1g/100mL | Valor Energético: 85kcal (354 kJ)/100mL | Adequado para Vegans: Não | Adequado para Vegetarianos: Não | Sem Glúten

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.

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

QR Code





CASA FERREIRINHA

EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.



CASA FERREIRINHA PAPA FIGOS BRANCO 2019

TIPO: Tranquilo **COR:** Branco

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Douro **REGIÃO:** Douro

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

De cores vivas e atraentes, o Papa Figos é uma das mais raras aves do Douro. A fêmea do Papa Figos, vestida de tons esverdeados, é a imagem perfeita para evocar este vinho único da Casa Ferreirinha. É um vinho elegante e ao mesmo tempo vibrante, clássico mas moderno, que traduz os valores da Casa Ferreirinha, a casa com maior tradição na produção de vinhos de qualidade do Douro e uma das maiores referências mundiais desta região.

NOTAS DE PROVA

Papa Figos Branco tem uma cor citrina brilhante. No nariz, é intenso e complexo, com notas de frutos brancos, ligeiramente floral e leves notas de citrinos. Na boca, tem bom volume, acidez firme e bem integrada, notas de frutos brancos e de citrinos. O seu final é muito harmonioso.

ANO VITÍCOLA

Inverno seco e frio. Na primavera, à exceção do mês de abril, os valores de precipitação ficaram abaixo da normal climatológica e as temperaturas foram amenas, o que permitiu um abrolhamento em boas condições. No verão, as temperaturas foram suaves, sem grandes picos de calor, com alguns episódios de precipitação, o que favoreceu um final de maturação longo e equilibrado, permitindo produzir vinhos de elevada qualidade.

ENÓLOGO: Luis Sottomayor

CASTAS:

45% Rabigato, 20% Viosinho, 15% Arinto, 12% Códega do Larinho, 5% Gouveio, 3% Moscatel

VINIFICAÇÃO

Uvas de castas selecionadas, provenientes das zonas altas da sub-região do Douro Superior, nomeadamente das nossas propriedades. Nestas zonas de elevada altitude são escolhidas as uvas com a maturação e acidez desejada para este tipo de vinho. Após desengace, as uvas são suavemente prensadas e o mosto clarificado, por decantação estática. Segue-se a longa fermentação alcoólica, em cubas de inox, com temperatura controlada.

MATURAÇÃO

Maturação em cubas de inox, por um período de cerca de 6 meses, ao longo dos quais os lotes existentes são submetidos a inúmeras provas e análises, no sentido de apurar a sua qualidade. O lote final é elaborado, após criteriosa seleção, e submetido ao tratamento de clarificação e estabilização antes do seu engarrafamento.

GUARDAR

Papa Figos Branco está pronto a consumir. Beneficia, contudo, de um estágio em garrafa, mantendo-se no seu melhor por um período bastante longo. A garrafa deve ser conservada na posição horizontal, ao abrigo da luz e do calor.

SERVIR

Deve ser servido entre 9°C-11°C.

DEFRUTAR:

Ideal para servir como aperitivo ou para acompanhar pratos de peixe e saladas.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13% | Acidez Total: 5,9 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 1 g/L; pH: 3,25

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 10.3g/100mL | Açúcar: 0.1g/100mL | Valor Energético: 76kcal (319 kJ)/100mL | Adequado para Vegans: Não | Adequado para Vegetarianos: Sim | Sem Glúten

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.



QR Code



MATEUS

ROSÉ

MATEUS ROSÉ ORIGINAL

TIPO: Tranquilo COR: Rosé TONALIDADE: Rosa

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: Vinho

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Mateus Rosé é um vinho leve, fresco, jovem e ligeiramente «pétillant». A sua qualidade, extrema versatilidade e estilo consistente tornam-no o vinho ideal para acompanhar os bons momentos da vida.

NOTAS DE PROVA

Mateus Rosé é um vinho rosé de cor muito apelativa e brilhante. Globalmente, é um vinho fresco e sedutor com boa intensidade aromática e toda a jovialidade dos vinhos jovens. Na boca, é um vinho muito equilibrado e tentador, brilhantemente complementado por um final suave e ligeiramente «pétillant».

ENÓLOGO: Miguel Pessanha

CASTAS:

Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca

VINIFICAÇÃO

A vinificação segue o método tradicional dos vinhos brancos e a fermentação decorre lentamente, sem películas das uvas, em cubas de aço inox sob temperatura controlada de 16°C. À colagem segue-se uma estabilização pelo frio, após a qual os vinhos são filtrados e engarrafados. Todo o processo é extremamente cuidado para garantir consistentemente a manutenção do estilo, cor e frescura únicos de Mateus.

GUARDAR

A garrafa deve ser mantida, em lugar fresco e seco, ao abrigo da luz.

SERVIR

Recomenda-se que seja servido fresco, em flute ou em copo tipo tulipa.

Temperatura ideal situa-se entre 6°C-8°C.

DESEFRUTAR

Mateus Rosé é ideal para um aperitivo, para acompanhar um momento refrescante do dia. Mateus Rosé também acompanha muito bem refeições ligeiras, vários peixes e mariscos, carnes brancas, grelhados e saladas. As suas características únicas tornam-no também ideal para servir com massas e vários pratos da cozinha italiana, e acompanha magnificamente várias cozinhas asiáticas, Chinesa, Japonesa, Vietnamita e Tailandesa.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 11% | Co2: 2,8 g/L | Açúcar: 15 g/L | pH: 3,2-3,3

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 8.7g/100mL | Açúcar: 1.5g/100mL | Valor Energético: 71kcal (297 kJ)/100mL |

Adequado para Vegans: Não | Adequado para Vegetarianos: Sim | Sem Glúten

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

AVIN1047979862436

QR Code

