



HERDADE do PESO

HERDADE DO PESO SOSSEGO TINTO 2018

TIPO: Tranquilo **COR:** Tinto

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

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

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 rubi vibrante. Com notas intensas de frutos vermelhos e delicadas notas de madeira. Na boca é suave e elegante, com taninos presentes. Tem uma acidez equilibrada, com um final fresco e longo.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola apresentou-se com o mês de Julho e Agosto com temperaturas abaixo do normal e com altas temperaturas no início de Agosto, que não tiveram qualquer consequência nas 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: 75% Aragonez, 15% Syrah, 10% Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Vinificado a partir de uvas de parcelas seleccionadas e colhidas no seu ponto óptimo de maturação fenólica e aromática. Após desengace e suave esmagamento, fermentou em cubas de inox a uma temperatura controlada de 26°C durante 8 dias. Depois de atingir o equilíbrio organoléptico desejado, o mosto foi prensado. Resultou num vinho intenso, elegante e que expressa bem a região.

MATURAÇÃO

Depois da fermentação maloláctica, o vinho estagia durante 6 meses em barricas de carvalho francês de dois, três e quatro anos.

GUARDAR

Pronto a consumir 3 meses após ser engarrafado, este vinho está no seu auge 2 a 3 anos depois.

SERVIR

eve ser servido entre os 15°C-17°C

DESFRUTAR

Vinho com taninos equilibrados, acidez e fruta que lhe confere versatilidade para acompanhar massas, carnes brancas ou pratos tradicionais.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% | Acidez Total: 5,4 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 1,0 g/L | pH: 3,7

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 10.7g/100mL | Açúcar: 0.1g/100mL | Valor Energético: 80kcal (335 kJ)/100mL | Adequado para Vegans: Não | Adequado para Vegetarianos: Não | 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

