

HERDADE DO PESO TRINCA BOLOTAS TINTO 2016

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, acidez refrescante que lhe dá prolongamento em boca e o torna muito gastronómico.

ANO VITÍCOLA

A primavera de 2016 no Alentejo foi fria e chuvosa. O crescimento vegetativo na vinha foi mais lento e as fases de floração e vingamento aconteceram mais tarde, já na segunda quinzena de Maio. O verão foi extremamente quente, de dia e de noite, e as videiras tiveram que lutar contra o calor intenso, abrandando o seu ritmo de maturação. Obrigou-nos a colher a fruta com atenção redobrada para garantir a entrada de fruta na adega com a maturação exigida.

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 desengace 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 extraindo taninos suaves importantes para o equilíbrio do vinho final.

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 2016 deve ser servido entre 16°C-18°C.

DESRUTAR

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: 1,5 g/L | pH: 3,7

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 11,1 g | Açúcares: 0,2 g | Valor Energético: 86 Kcal (358 kJ) | Adequado para Vegetarianos: Não | Adequado para Vegans: Não | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

ENGARRAFADOR:

Engarrafado por: Sogrape Vinhos, S.A., Avintes, Portugal

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.

