



# HERDADE do PESO

## HERDADE DO PESO RESERVA TINTO 2011

**TIPO:** Tranquilo **CATEGORIA:** Reserva **COR:** Tinto **TONALIDADE:** Vermelho-granada

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

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

### O VINHO

Herdade do Peso Reserva é um vinho de grande qualidade, complexo e elegante, produzido apenas em anos excepcionais, que concentra em si toda a grandeza e vivacidade dos vinhos do Alentejo. Herdade do Peso é a marca que revitaliza a essência do Alentejo mais profundo, trazida à superfície pela ciência e know how da Sogrape Vinhos, e que se descobre numa gama de vinhos sofisticados, cujos sabores, aromas e cores nos fazem lembrar a vida no seu melhor, tal como a região onde nascem.

### NOTAS DE PROVA

Herdade do Peso Reserva 2011 apresenta uma cor vermelho-granada profunda. O seu aroma é intenso e complexo, destacando-se os frutos vermelhos e pretos muito maduros (amora, framboesa e ameixa), integrados com notas especiadas e balsâmicas, como pimenta, mentol e tabaco. Na boca, o excelente equilíbrio entre o álcool e a acidez conferem ao vinho um paladar muito elegante e complexo, longo e persistente, bem conjugado com os taninos suaves e densos, característica decorrente do seu estágio em garrafa.

### ANO VITÍCOLA

Em 2011 houve menos chuva no Alentejo comparativamente aos últimos anos, mas ainda assim suficiente para garantir boas reservas hídricas. Devido ao tempo seco e às temperaturas elevadas do fim de Março e durante o mês de Abril, o abrolhamento foi mais precoce. As condições climáticas, com temperaturas muito elevadas a fazerem sentir-se durante Abril e Maio, acompanhadas por níveis de precipitação significativos, promoveram o desenvolvimento das plantas, resultando numa antecipação da floração em 15 dias. A conjugação de todos estes factores fez com que de 2011 resultassem vinhos com excelente maturação fenólica, intensos e profundos.

**ENÓLOGO:** Luis Cabral de Almeida

**CASTAS:** 60% Alicante Bouschet, 30% Syrah, 10% Trincadeira

### VINIFICAÇÃO

Após desengace total das uvas e suave esmagamento, procedeu-se à sua fermentação e maceração por remontagem em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada de 28° C, durante cerca de 6 dias. Seguiu-se uma prolongada maceração pós-fermentativa de 10 dias para aumentar a extração aromática e polifenólica.

### MATURAÇÃO

Os vinhos foram transferidos separadamente para barricas de carvalho Francês (70%) e do Cáucaso (30%), onde estagiaram durante cerca de 12 meses. O lote final foi elaborado após inúmeras provas. Ao engarrafamento seguiu-se o estágio em garrafa, a uma temperatura controlada de 15°C, durante cerca de 12 meses, a fim de se atingir o equilíbrio adequado. Uma vez que o vinho foi engarrafado sem tratamento pelo frio, é natural a formação de um ligeiro depósito durante o estágio em garrafa.

### GUARDAR

Herdade do Peso Reserva 2011 atingirá a sua plenitude 4 a 6 anos após a colheita, podendo contudo evoluir durante vários anos. A garrafa deve ser mantida deitada em local seco e fresco, ao abrigo da luz.

### SERVIR

Decantar antes de servir. Deverá ser servido a uma temperatura entre 16°C-18°C.

### DESFRUTAR

Herdade do Peso Reserva 2011 é a escolha ideal para acompanhar pratos de carne ricos e condimentados, caça, e queijos fortes.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5% | Acidez Total: 4,9 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 2,2 g/l | pH: 3,67

### 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.

AVIN8028837236036

QR Code

