



# HERDADE do PESO

## HERDADE DO PESO TRINCA BOLOTAS TINTO 2013

**TIPO:** Tranquilo **COR:** Tinto

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

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

### O VINHO

Trinca Bolotas 2013 oferece a autenticidade e a paixão dos sabores do Alentejo, sob a alçada da Herdade do Peso, que produz vinhos exuberantes e cativantes, cujos sabores, aromas e cores nos fazem lembrar a vida no seu melhor, tal como a região onde nascem.

### NOTAS DE PROVA

Cor vermelha muito viva. Grande intensidade aromática dominada por componentes de frutos vermelhos e pretos maduros (amora, framboesa e ameixa preta). Denso na boca, com taninos de qualidade, acidez equilibrada e final longo.

### ANO VITÍCOLA

No Alentejo, 2013 iniciou-se com um Inverno muito chuvoso, garantindo o início do ciclo vegetativo com grandes reservas de água no solo, contribuindo assim para a formação de uma excelente parede foliar. As temperaturas do início do ciclo, um pouco abaixo do normal, retardaram o abrolhamento que veio a refletir-se numa vindima muito longa. No entanto o clima seco durante a fase final contribuiu para a produção de uvas com uma excelente qualidade aromática, acidez natural e muito boa maturação fenólica.

**ENÓLOGO:** Luis Cabral de Almeida

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

### VINIFICAÇÃO

Vinificado na Herdade a partir de uvas Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Aragonez. Após estudos de maturação as uvas foram colhidas no seu ponto ótimo de maturação. Depois do desengace total e suave esmagamento, procedeu-se à fermentação em cubas de aço inox a temperatura controlada a 26°C, durante 7 dias. Seguiu-se uma maceração pós-fermentativa de 3 a 4 dias, para aumentar a complexidade aromática e polifenólica. Quando se atingiu o equilíbrio organoléptico, procedeu-se à suave prensagem das massas.

### 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 2013 deve servido entre 16°C-18°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: 14% | Acidez Total: 4,9 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 2 g/l | pH: 3,62

### 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.

AVIN9309914038057

QR Code

