



HERDADE do PESO

Herdade do Peso Revelado Tinto 2021

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Tinto

CLASSIFICAÇÃO | DOC Alentejo

REGIÃO | Alentejo

PAÍS | Portugal

ENGARRAFAMENTO | 2023-05-23

GARRAFAS PRODUZIDAS | 89000

ENGARRAFADOR | Sogrape Vinhos, S.A.,
Avinces, Portugal

CAPACIDADES | 750 mL, 1500 mL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
(VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 11.1 g/100mL

Açúcares | 0.2 g/100mL

Calorias | 356 kJ/85 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Sim

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 14 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 1.5 g/L ±0.5

Dióxido de enxofre total | 115 mg/L ±20

Acidez total (ácido tartárico) | 6.0 g/L ±0.5

pH | 3.6 ±0.1

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

RACIONAL DO PRODUTO

Aqui encontramos todo o Peso. No Herdade do Peso Revelado temos o blend de todos os solos e castas, da dedicação ao acompanhamento da vinha e às escolhas que favorecem a preservação da biodiversidade. Fruto da preparação de lotes através das escolhas e associações de aromas e sabores autênticos. Aplicando uma experiência global ao terroir do Peso, levamos a Vidigueira e o Alentejo de volta ao mundo.

NOTA DE PROVA - ANO DE PROVA 2024

Cor vermelha viva. Aroma atrativo com notas de fruta preta e uma componente de especiarias presente. Na boca é fresco, muito completo e elegante. Tem taninos presentes e finos, muito bem integrados.

DESCRIÇÃO DO ANO VITÍCOLA

O inverno de 2021 foi frio e chuvoso, criando boas reservas de água no solo; a primavera teve pouca precipitação, sem pressões fitossanitárias. O início de verão foi muito fresco, tendo-se registado apenas temperaturas altas na primeira quinzena de agosto. Foi um ano ideal para o crescimento equilibrado da videira, para boas maturações fenólicas e preservação da acidez, que permitiu a produção de uvas de muito boa qualidade.

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Sim

ENÓLOGO | Luís Cabral Almeida.

CASTAS

Touriga Nacional (16%); Alicante Bouschet (64%); Cabernet Sauvignon (20%).

MÉTODO DE 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. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

VINIFICAÇÃO

Vinificado a partir de uvas de talhões selecionados. Após ensaios de maturação as uvas foram colhidas no seu ponto ótimo de maturação. Após desengace total e suave esmagamento procedeu-se à sua maceração e fermentação, com remontagem em cubas de aço inox a temperatura controlada de 28°C, durante cerca de 12 dias. Obtivemos assim vinhos intensos, elegantes e com expressão do lugar.

MATURAÇÃO

Após fermentação malolática os vinhos estagiaram em barricas de carvalho francês, durante cerca de 12 meses. Foi submetido a uma ligeira filtração, antes do seu engarrafamento. No sentido de preservar a sua qualidade, foi engarrafado sem tratamento de estabilização pelo frio, o que poderá apresentar a formação de depósito durante o seu envelhecimento em garrafa.

GUARDAR

Garrafa na horizontal. Idealmente, até 4-5 anos após data de colheita (no rótulo).

SERVIR

Servir diretamente da garrafa original. Temperatura aconselhada: 16°C a 18°C. Consumir até 24 horas após abertura.

DESEFRUTAR

A complexidade e estrutura do vinho é ideal para acompanhar pratos de carne ou outros mais sofisticados.

V12685-2023072799639596-B501



<https://www.herdadedopeso.pt>



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Não contém organismos geneticamente modificados (OGMs), não contém proteínas ou DNA de OGM e não são feitos de OGM, estando em conformidade com os Regulamentos Europeus (CE) 1829/2003 e (CE) 1831/2003.



PART OF
SOGRAPE