

Sossego



NOTA DE PROVA

Vinho de cor rosada leve, muito atractiva, com aroma intenso a cereja e morangos silvestres. Na boca apresenta-se, fresco, equilibrado, e com um final longo. Muito gastronómico.

CASTAS

Touriga Nacional (30%); Aragonez (60%); Trincadeira (10%).

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

Vinificação a partir de uvas das castas Aragonez, Touriga Nacional e Trincadeira seleccionadas para o efeito. As uvas foram vindimadas muito cedo, garantindo acidez natural e frescura. Este mosto foi obtido por prensagem directa, seguido de uma cuidada decantação e fermentou a 16°C durante 18 dias.

MATURAÇÃO

Após fermentação, realizou-se uma colagem, seguida de estabilização pelo frio e filtração antes do engarrafamento.

SERVIR

Servir directamente da garrafa original. Temperatura aconselhada: 8°C a 10°C. Consumir até 24 horas após abertura.

DESEFRUTAR

A acidez e a elegância, fazem deste vinho um excelente e versátil companheiro à mesa. Vai muito bem com todo o tipo de aperitivos, marisco, peixe, pratos italianos ou comida chinesa.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 9.5 g/100mL

Açúcares | 0.3 g/100mL

Calorias | 293 kJ/70 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Sim

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 12 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 3 g/L ±0.5

Dióxido de enxofre total | 115 mg/L ±20

Acidez total (ácido tartárico) | 5.5 g/L ±0.5

pH | 3.1 ±0.1

Sossego Rosé 2024



RACIONAL DO PRODUTO

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.

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Rosé

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Sim

CLASSIFICAÇÃO | Vinho Regional Alentejano

REGIÃO | Alentejo

PAÍS | Portugal

ENÓLOGO | Luís Cabral Almeida.

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

V14591-2025012402286373-BB8F



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) 1830/2003.



Recicle sempre



PART OF
SOGRAPE