



HERDADE DO PESO GRANDE TRINCA BOLOTAS TINTO 2020

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 e um convite ao prazer. Ao associá-lo a este vinho combinamos, à mesa, dois símbolos maiores do Alentejo.

NOTAS DE PROVA

Vinho com aroma intenso, com volume e profundidade, com taninos maduros e suaves, final longo e complexo.

ANO VITÍCOLA

O ano de 2020 caracterizou-se por inverno frio e relativamente seco, primavera muito chuvosa interrompida por vezes com dias muito quentes. O mês de julho foi extremamente quente e seco e o mês de agosto com temperaturas um pouco mais baixas mas noites frescas, ideal para boas maturações.

ENÓLOGO: Luis Cabral de Almeida

CASTAS: 45% Alicante Bouschet, 35% Syrah, 20% Aragonez

VINIFICAÇÃO

Vinificado a partir de uvas seleccionadas de talhões de Alicante Bouschet, Syrah, Aragonez. As uvas foram colhidas no seu ponto ótimo de maturação fenólica/aromática. Após desengace e suave esmagamento procedeu-se a uma maceração pré-fermentativa de 4 dias, para aumentar a sua complexidade. Fermentou a 26°C com remontagens suaves preservando a fruta e extraindo taninos suaves importantes para o equilíbrio do vinho final

MATURAÇÃO

Estágio de 12 meses em barricas de carvalho americano novas e usadas.

GUARDAR

É um vinho que pode ser consumido de imediato. Se pretender guardar durante mais anos, deve fazê-lo num lugar fresco, de preferência ao abrigo da luz e a garrafa sempre deitada

SERVIR

Este vinho deve ser servido entre 16°C e 18°C

DESEFRUTAR

Ideal para acompanhar pratos de carne, de preferência de forno. No entanto, é um vinho que pelo equilíbrio entre fruta e taninos, é muito versátil, podendo estar presente na maioria das refeições, desde as mais simples até às mais elaboradas.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5% ±0,5 | Acidez Total: 5,8 g/L ±0,5 (ácido tartárico) | Açúcares Totais: 1,4 g/L ±0,5 | pH: 3,6 ±0,1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 11,5 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 336 kJ/80 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

DATA ENGARRAFAMENTO: 2022-06-15

GARRAFAS PRODUZIDAS: 70.000

CAPACIDADES DISPONÍVEIS: 3.000 mL, 1.500 mL, 750 mL

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



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v1. 2022-11-24

Email: info@herdadedopeso.com
Website: www.herdadedopeso.pt



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

