

HERDADE DO PESO TRINCA BOLOTAS TINTO 2018

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, desde sempre presente na cozinha local, e um convite ao prazer. Ao associá-lo a este vinho, combinamos à mesa dois símbolos maiores do Alentejo.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi intensa. Aroma a fruta viva vermelha com um lado floral dado pela Touriga Nacional. Em boca é muito equilibrado, com taninos muito suaves e acidez refrescante que lhe dá prolongamento em boca e o torna muito gastronómico.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola apresentou-se com o mês de Julho e Agosto com temperaturas abaixo do normal e com altas temperaturas no dia 3 e 4 de Agosto, que não tiveram qualquer consequência nas nossas vinhas da Herdade do Peso. Setembro teve o comportamento característico da região, o que permitiu produzir vinhos com excelente maturação fenólica.

ENÓLOGO: Luis Cabral de Almeida

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

VINIFICAÇÃO

Vinificado a partir de uvas selecionadas de talhões de Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Aragonez. Após estudos de maturação as uvas foram colhidas no seu ponto óptimo de maturação fenólica/aromática. Depois do desengate total e suave esmagamento procedeu-se a uma maceração pré-fermentativa de 3 a 4 dias, para aumentar a complexidade aromática e polifenólica. Seguiu-se a fermentação a 26°C com remontagens suaves preservando a fruta e extraíndo taninos suaves importantes para o equilíbrio do vinho final.

MATURAÇÃO

Após fermentação maloláctica os vinhos estagiaram durante 6 meses, 70% em cubas de inox e os restantes 30% em barricas usadas de carvalho de francês. Foi submetido a uma ligeira colagem e filtração, antes do seu engarrafamento.

GUARDAR

É um vinho que pode ser consumido desde já, no entanto, 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

Este vinho devido aos seus taninos suaves e enorme equilíbrio acompanha bem pratos leves, como aves e pastas, passando para os enchidos, presuntos e pratos de carne da gastronomia mais elaborada.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% | Acidez Total: 5,3 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 1,0 g/L | pH: 3,7

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 11,1 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 354 kJ/85 kcal | Adequado para Vegetarianos: Não | Adequado para Vegans: Não | Sem Glúten

ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

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

