

## HERDADE DO PESO PARCELAS 2019

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

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

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

### O VINHO

A Natureza de cada solo. O Herdade do Peso Parcelas, reflete em cada ano uma parte selecionada do Peso. O elevado conhecimento de cada pé de vinha plantado permite identificar os talhões que a natureza mais agraciou em cada temporada. Um resultado autêntico e puro do solo vinificado com o mínimo de intervenção. É fruto de uma paixão que só se vive ao pisar a terra, ao cuidar das uvas, ao tratar uma adega como a nossa casa.

### NOTAS DE PROVA PROVA DE: 2022

Boa concentração de cor quase opaco. No nariz revela notas de mirtilo, violeta e leve mentolado. Em boca é um vinho vivo, extremamente rico em taninos firmes e com um excelente ataque. É robusto e muito persistente.

### ANO VITÍCOLA

O ano de 2019 na Vidigueira foi marcado por uma Primavera e início de Verão geralmente quente mas registaram-se noites frias e manhãs húmidas. O Verão foi de amplitudes térmicas elevadas: dias quentes e manhã frias e com alguma humidade, factor decisivo na frescura e qualidade das uvas. Registou-se alguma precipitação no fim de agosto sem influência nas maturações .

**ENÓLOGO:** Luis Cabral de Almeida

**CASTAS:** 50% Petit Verdot, 50% Alicante Bouschet

### VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes do talhão 21 de Alicante Bouschet e talhão 101 de Petit verdot. Estas mostraram ser as melhores parcelas e cada uma exigiu atenções diferentes durante o ciclo vegetativo para se obter uva da melhor qualidade. Após desengace, os bagos são escolhidos manualmente e segue-se um suave esmagamento. A fermentação ocorre em cubas tronco-cónicas a 28°C, após maceração que ocorre a 10°C durante 3 dias.

### MATURAÇÃO

Após fermentação maloláctica, o vinho estagia em tonéis de 3000 litros de carvalho francês durante 12 meses. O blend final é feito apenas das melhores madeiras e segue-se envelhecimento em garrafa a uma temperatura controlada de 15°C.

### GUARDAR

A garrafa deve ser guardada deitada num local fresco e ao abrigo da luz.

### SERVIR

O vinho está pronto a ser consumido, no entanto, o estágio em garrafa permite uma boa evolução. Quando aberto, consumir imediatamente. Deve ser consumido a 16°C-18°C.

### DESFRUTAR

Ideal para acompanhar pratos de carne condimentados, caça e queijos intensos.

### DETALHES TÉCNICOS

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

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool: 11,5 g | Açúcares: 0,1 g | Valor Energético: 363 kJ/87 kcal | Adequado para Vegetarianos: Sim | Adequado para Vegans: Sim | Sem Glúten

### ALERGÉNIOS:

Contém sulfitos

**DATA ENGARRAFAMENTO:** 2021-05-28

**GARRAFAS PRODUZIDAS:** 7.439

**CAPACIDADES DISPONÍVEIS:** tamarez 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/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.

