



# HERDADE do PESO

## HERDADE DO PESO TRINCA BOLOTAS TINTO 2015

**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 vermelha muito viva. Grande intensidade aromática dominada por componentes de frutos vermelhos e pretos maduros (amora, framboesa e ameixa preta). Denso na boca, com taninos de qualidade, acidez equilibrada e final longo.

### ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2015, iniciou-se com muita precipitação, evoluindo para um inverno seco e frio. A primavera foi mais seca do que nos anos anteriores, tendo algum chuva ocasional ajudado ao favorável desenvolvimento da planta. O Verão foi marcado pelo tempo quente e seco. As noites frescas típicas da região da Vidigueira tardaram a chegar, o que obrigou a um trabalho mais minucioso de seleção da fruta para a colheita na maturação pretendida. No final, os vinhos apresentaram-se muito equilibrados e saborosos.

**ENÓLOGO:** Luis Cabral de Almeida

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

### VINIFICAÇÃO

Vinificado na Herdade a partir de uvas selecionadas. Após estudos de maturação as uvas foram colhidas no seu ponto óptimo de maturação fenólica/aromática para se proceder à sua vinificação. Depois do desengate total e suave esmagamento deu-se a maceração pré-fermentativa de 3 a 4 dias, para aumentar a complexidade aromática e polifenólica. Seguiu-se a fermentação a temperatura controlada a 26°C durante cerca de 7 dias. Quando se atingiu o equilíbrio organoléptico pretendido, fez-se a suave prensagem das massas.

### MATURAÇÃO

Após fermentação maloláctica os vinhos foram transferidos para barricas de carvalho francês e do Cáucaso, onde estagiaram durante cerca de 6 meses. Para preservar a sua grande qualidade, o vinho foi engarrafado sem tratamento pelo frio pelo que se pode formar um ligeiro depósito durante o estágio em garrafa.

### GUARDAR

O Trinca Bolotas atinge a sua plenitude de qualidade 2 a 3 anos após a colheita, podendo continuar a evoluir positivamente durante vários anos. A garrafa deve ser mantida deitada em local seco e fresco, ao abrigo da luz.

### SERVIR

Trinca Bolotas Tinto 2015 deve ser servido entre 16°C-18°C.

### DESRUTAR

É um vinho muito versátil dado o seu equilíbrio entre taninos, acidez e fruta. Podendo ser desfrutado sozinho, ou acompanhado, quer por pastas ou carnes brancas, ou por pratos tradicionais mais elaborados.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5% | Acidez Total: 5,6 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 2,8 g/l | pH: 3,54

### 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.

### CONSUMO RESPONSÁVEL E QUALIDADE

A Sogrape Vinhos é signatária da iniciativa europeia "Vinho com Moderação", sendo certificada, nas áreas da Qualidade e Segurança alimentar, pelos referenciais mais exigentes a nível mundial.

### INOVAÇÃO E SOGRAPE VINHOS

A Sogrape Vinhos é uma empresa de cariz familiar e vocação internacional, focada na produção de vinhos de qualidade, na inovação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de nível global.

AVIN0610464907274

QR Code



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal  
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719  
v1. 2016-08-03

Email: [info@herdadedopeso.pt](mailto:info@herdadedopeso.pt)  
Website: [www.herdadedopeso.pt](http://www.herdadedopeso.pt)



**SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.**

