



# HERDADE do PESO

## HERDADE DO PESO TRINCA BOLOTAS BRANCO 2018

**TIPO:** Tranquilo **COR:** Branco

**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

O lote é de Antão Vaz e Arinto, se existem casamentos ideais este é um forte candidato. Com a casta Antão Vaz garantimos o lado floral cítrico e frutado, sendo em boca responsável pelo ataque e volume inicial. A casta Arinto dá-nos a estrutura, a acidez, e um final de boca fresco e persistente.

### ANO VITÍCOLA

Os meses de Julho e Agosto registaram temperaturas abaixo do normal, produzindo vinhos brancos e rosés com uma frescura e elegância muito atractivas. As altas temperaturas que se fizeram sentir nos dias 3 e 4 de Agosto não tiveram qualquer consequência nas nossas vinhas da Herdade do Peso.

**ENÓLOGO:** Luis Cabral de Almeida

**CASTAS:** 60% Antão Vaz, 40% Arinto

### VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas cedo, garantindo acidez natural e frescura. O mosto foi obtido por prensagem directa, seguido de uma cuidada decantação. A fermentação foi feita em cubas de inox entre 16°C e 18°C.

### MATURAÇÃO

Após fermentação, o vinho esteve sobre borras finas durante 3 meses. Depois deste período realizou-se uma colagem, seguida de estabilização pelo frio e filtração antes do engarrafamento.

### GUARDAR

Deve ser consumido logo após o lançamento, no entanto se o quiser guardar, deve fazê-lo num lugar fresco.

### SERVIR

Pode ser consumido desde já e o ideal é consumir este vinho durante o primeiro e segundo ano de vida. A temperatura ideal de serviço é de 9°C a 11°C. Após a abertura da garrafa consumir no imediato.

### DESEFRUTAR

A frescura e volume, fazem deste vinho um excelente e versátil companheiro à mesa. Vai muito bem com todo o tipo de aperitivos, além dos mariscos e pratos de peixe. Acompanha muito bem pratos de carne branca.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12,5% | Acidez Total: 6,1 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 0,4 g/L | pH: 3,3

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 9.9g/100mL | Açúcar: 0.1g/100mL | Valor Energético: 73kcal (307 kJ)/100mL | Adequado para Vegans: Não | Adequado para Vegetarianos: Sim | Sem Glúten

### 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.

### RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

QR Code

