



Terroir

País: Portugal

Região: Alentejo

Uva: Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Aragonez

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: 6 meses em barricas de carvalho francês.

Por Murilo Azevedo

Visual: rubi/violáceo intenso

Olfativo: Frutas vermelhas, framboesa, cereja, groselha, morango, especiarias e um toque mineral

Gustativo: estruturado, marcante, potência em equilíbrio, gastronômico, complexo e persistente

Harmonização: Costela de porco, carnes vermelhas assadas, maminha na pressão, massas ao funghi e bacalhau em postas.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 3 anos

Produtor

Em Vidigueira, onde a proximidade da Serra do Mendo e o ar fresco que chega do Atlântico permitem obter vinhos únicos, estende-se a Herdade do Peso. Nessa propriedade da Sogrape, maior produtor de vinhos de Portugal, o calor, os aromas, as cores fortes e quentes do Alentejo se fazem presentes em vinhos de diferentes níveis de complexidade e estilos. Dos mais acessíveis, como o Sossego, aos exclusivos, como o Trinca Bolotas e Herdade do Peso Reserva. Todos sob os cuidados do enólogo Luís Cabral de Almeida.