RISO de Sousa Otto & Friends - **2011**

Dedicamos este vinho RISO 2011 às mulheres das nossas vidas.

Como diria Tolstoi – "A Mulher é uma substância tal, que, por mais que a estudes, sempre encontrarás nela alguma coisa nova!"

Às Mães, Mulheres, Filhas, Irmãs, Amigas, um grande bem-haja... por serem como são.

M. de Sousa Otto, Outubro 2012

2013

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Região:
Alentejo/ Quintos

Classificação:
Vinho Regional Alentejano

Colheita:
2011

Ano vitícola:
O ano de 2011 apresentou-se menos chuvoso por comparação com os anos anteriores, tendo no entanto a pluviosidade sido a suficiente para garantir as necessárias reservas hídricas. O abrolhamento foi precoce devido ao tempo quente e seco dos meses de Março e Abril, tendo as altas temperaturas de Abril e Maio, conjugadas com níveis de precipitação relativamente altos antecipado a floração em cerca de 2 semanas. Estas condicionantes climáticas levaram a uma vindima precoce, que no entanto proporcionou vinhos de muito boa qualidade e de grande complexidade.

Castas:
Touriga Nacional (71%), Syrah, Alfrocheiro e Sousão.

Vinificação e maturação:
Vindima manual para caixa de 12 Kg. Seguido de nova selecção em tapete de escolha, desengaço e suave esmagamento, as uvas fermentaram a temperaturas controladas. Realizaram-se macerações longas, maturação em barricas de carvalho francês (75%) e americano (25%) durante 8 meses.

Análise vinho:
Alc./ vol = 14%;
Acidez total = 5,4 g/l;
PH = 3,67

Produção:
5.538 garrafas de 0,75l
120 garrafas de 1,5L

Engarrafado:
30 Julho 2012

Notas e Provas:
Vinho de côr vermelho ruby de boa profundidade.
Aroma de muito boa intensidade, com saliência para os frutos vermelhos bem maduros, notas balsâmicas a caruma, resina, cedro e mentol, especiarias a pimenta e caril, e ligeiramente floral e violeta. A madeira discreta, encontra-se muito bem integrada proporcionando-lhe uma boa complexidade.
Na boca apresenta um bom volume e boa estrutura, taninos firmes e de boa qualidade, acidez bem integrada, frutos vermelhos bem presentes e notas de especiarias a pimenta e caril. O final é longo, com boa harmonia e complexidade.

Harmonização:
Trata-se de um vinho "gastronómico", pois "casa" bem entre outros, com um peixe de forno, umas costeletas de borrego, bacalhau à lagareiro e ainda com queijos de cabra.

HERDADE DO VAU
BIOCHIC