RISO de Sousa Otto & Friends - Colheita Especial **2012**

Dedicamos este RISO 2012 à Amizade, personificada em António de Sousa Otto e Eric Coppieters't Wallant que, em 2012, fizeram 80 anos. Dois amigos, como irmãos, de quem se poderia dizer: "Lá vem a nau Catrineta, que tem muito que contar. Ouvi, agora, Senhores, uma história de pasmar...."

M. de Sousa Otto, Fevereiro 2014

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Região:
Alentejo / Quintos

Classificação:
Vinho Regional Alentejano

Colheita:
2012

Ano vitícola:
2012 foi um ano muito seco e de fraca pluviosidade, quer durante o Inverno quer durante a Primavera e Verão, à excepção do período pré-floração em que choveu ligeiramente. Verificou-se um atraso no abrolhamento de cerca de três semanas em relação ao habitual que, depois, também se verificou na maturação. Do ponto de vista fitossanitário, foi um ano excelente, não tendo sido necessário efectuar muitos tratamentos. A totalidade das uvas estava em muito bom estado sanitário.

Castas:
Touriga Nacional, 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 10 meses.

Análise vinho:
Alc./ vol = 13,5%;
Acidez total = 5,6 g/l;
PH = 3,69

Produção:
11.600 Garrafas de 0,75L

Engarrafado:
Fevereiro 2014

Notas e Provas:
Cor Ruby de boa profundidade
Aroma de boa intensidade, com saliência para as notas balsâmicas a cedro, caixa de tabaco e resina, especiarias a pimenta e cravinho, frutos vermelhos maduros, e com a madeira muito bem integrada.
Na boca tem um bom volume, boa acidez, taninos de boa qualidade, frutos vermelhos bem evidentes, com um final longo e complexo.

Harmonização:
É um vinho "gastronómico" pois harmoniza bem desde um peixe de forno até uma carne de porco preto. "Casa" lindamente com um risoto de cogumelos e também com queijos de cabra.