

RISO de Sousa Otto & Friends - 2010

Muito mais que um vinho...

É um espaço, quase mágico, junto ao Guadiana na margem direita, em que os solos, as opções técnicas de viticultura, o acompanhamento e controlo das maturações, a exigência e rigor em todos os processos, a vontade de fazer algo único!

É também uma atitude de partilha, como contamos no contra-rotulo: *"A 7 de Setembro iniciámos a vindima. Este foi um dia de homenagem a alguém que nos inspirou muito, convocando-nos para o sentido da Festa e da Vida, António de Souza-Cardoso faria 87 anos. Ele foi um coleccionador de afectos, de amigos e emoções. Com Ele homenageamos todos, os nossos Pais e Avós que nos ensinaram o valor transcendente da Terra e da Família. Fizemos questão de sermos nós, familiares e amigos, a colher o produto desta terra abençoada, numa vindima que juntou gerações e que celebrou a verdadeira amizade."*

Finalmente, o Riso (com moderação) é muito terapêutico!

M. de Sousa Otto, Janeiro 2012

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Região:

Alentejo/ Quintos

Classificação:

Vinho Regional Alentejano

Colheita:

2010

Ano vitícola:

Em contraste com os últimos anos o Inverno e a Primavera foram bastante chuvosos, tendo por isso contribuído para a reposição de água no solo. Este factor aliado á chuva que ocorreu entre o abrolhamento e o pintor, não tendo afectado a vinha do ponto de vista sanitário, atrasou no entanto significativamente o seu ciclo vegetativo. Deste modo, o início da vindima foi relativamente tardio, já na segunda semana de Setembro, altura em que se atingiu a maturação ideal.

Castas:

Touriga Nacional (84%) e Sousão (16%)

Vinificação e maturação:

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

Análise vinho:

Alc./ vol = 13,2%;

Acidez total = 5,0 g/l;

PH = 3,64

Produção:

2.529 garrafas de 0,75l

273 garrafas de 1,5l



Engarrafado:

Dezembro, 2011 (22.12.2011)

Notas e Provas:

Vinho de côr ruby de boa profundidade.

Aroma intenso e complexo, dominado pela fruta vermelha bem madura, floral a violeta, balsâmico a resina, caixa de tabaco e cedro, com uma ligeira nota de cacau, característica de uma boa maturação. A madeira de muito boa qualidade, encontra-se bem envolvida. Na boca evidencia uma boa estrutura, taninos firmes e de boa textura, acidez bem integrada, presença de fruta vermelha madura e especiado a pimenta, com um final muito longo e de grande harmonia.

Harmonização:

Trata-se de um vinho "gastronómico" e bastante eclético, pois "casa" bem desde um peixe de forno a uma cabeça de cherne cozida, até umas costeletas de borrego ou umas tripas à moda do Porto.

HERDADE DO VAU
biochic