

# RISO de Sousa Otto & Friends - Colheita Especial 2013

Com o RISO 2013 queremos homenagear todos, aquelas e aqueles, que souberam e sabem cultivar Relações Duradouras. Dedico especialmente à Maria Manuel, minha mulher, amiga, cúmplice... de toda a vida. Em 2013, com a Família e os Amigos, celebrámos 25 anos de casados e 30 de namoro!

M. de Sousa Otto, Fevereiro 2015

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### Região:

Alentejo / Quintos

### Classificação:

Vinho Regional Alentejano

### Colheita:

2013

### Ano vitícola:

Caracterizou-se por um inverno extremamente chuvoso nos últimos meses de 2012 e até Março de 2013, o que contribuiu para a reposição dos lençóis freáticos, os quais estavam bastante depauperados após 2 anos de relativa seca. A acompanhar a chuva, tivemos temperaturas ligeiramente abaixo da média, que se prolongaram até finais de Maio, princípios de Junho, o que se refletiu num atraso substancial do ciclo vegetativo da vinha. Os meses de Julho e Agosto, muito secos e quentes, provocaram um ligeiro aceleração, que no entanto nunca recuperou do atraso inicial. Deste modo as vindimas iniciaram-se já o mês de setembro ia adiantado.

### 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, desengajo 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 = 13,6%;  
Acidez total = 5,7 g/l;  
PH = 3,58

### Produção:

16.400 Garrafas de 0,75L

### Engarrafado:

Junho 2015



### Notas e Provas:

Cor Ruby de boa profundidade  
Aroma intenso e complexo, com saliência para os frutos vermelhos como o cassis e pretos como a ameixa, especiado a pimenta e canela, ligeiro cacau e chocolate fruto de uma boa maturação, madeira discreta e bem integrada.  
Na boca tem um bom volume, taninos de boa qualidade, acidez viva que lhe confere boa frescura, notas de frutos pretos e vermelhos, com um final longo e complexo.

### 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.