



Nova colheita Herdade do Peso Reserva 2019

DE UM PESO MAIS CRITERIOSO, DADO PELA NATUREZA

Press Release, 9 de fevereiro de 2023 – Entre os pés de vinha e as oliveiras milenares da Herdade do Peso, nasce uma nova colheita de Reserva Tinto. 2019 é fruto de um processo de criação mais criterioso e do melhor que a natureza tem para oferecer, elevando o novo Reserva para outro patamar.

Combinando tradição e inovação, para o Herdade do Peso Reserva Tinto 2019 foi selecionada parte das uvas das melhores parcelas. A Touriga Nacional estreia-se no *blend*, emprestando aromas a flores de bosque e reforçando a estrutura com taninos e frescura. Já o Alicante Bouschet entrega intensidade de cor e fruta, ao passo que as restantes castas aumentam a complexidade e aportam sentido de lugar.

“Para a criação da nova colheita de Reserva usámos os melhores ingredientes que a natureza nos dá, aos quais juntámos materiais nobres e deixámos o tempo atuar e fazer a sua magia.” explica Luís Cabral de Almeida, enólogo da Sogrape no Alentejo. *“O resultado é um vinho surpreendente, com uma complexidade e elegância únicas.”*

Este lançamento junta-se ao **Parcelas** e **Revelado**, dois vinhos apresentados em 2022, e que compõem a gama permanente da Herdade do Peso. As três criações são resultado de um trabalho de viticultura e enologia que começa na vinha, com a identificação de solos e a escolha de castas e clones que melhor se adequam às características de cada parcela, e termina na adega. Concebidos sob a liderança de Luís Cabral de Almeida, são vinhos que respeitam a natureza e expressam de forma única a variedade ímpar de *terroirs* da Herdade do Peso.

A par dos outros dois vinhos da gama, Herdade do Peso Reserva 2019 apresenta uma nova imagem que tem a Natureza do Alentejo como protagonista. O rótulo, em tons de branco e cinza, destaca a origem do vinho a dourado. Uma mudança que reflete o posicionamento de Herdade do Peso como símbolo de modernidade e autenticidade.

Com uma complexidade e estrutura notáveis, Herdade do Peso Reserva Tinto 2019 estagiou 12 meses em barricas e tonéis de carvalho francês e está pronto para prova, mas beneficiará, também, de uma boa evolução em garrafa durante vários anos. Disponível no mercado com um PVP recomendado (indicativo e não vinculativo) de 25,00€.

Mais informação em www.herdadedopeso.com.

Para mais informações, por favor contate:

LIFT Consulting – Raquel Campos

Email: Raquel.campos@lift.com.pt

www.sogrape.com



Seja responsável. Beba com moderação.

