

# RISO RESERVA de Sousa Otto & Friends - 2011

Engarrafar o primeiro Reserva é um momento simbólico desta caminhada que iniciámos em 2006 e nasceu do sonho em produzir grandes vinhos.

É simbólico, porque é a primeira manifestação plena da interpretação do terroir da Herdade do Vau.

Mas esta jornada ainda agora começou...

M. de Sousa Otto, Março 2013

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### Região:

Alentejo/ Quintos

### Classificação:

Vinho Regional Alentejano Tinto Reserva 2011

### Colheita:

2011

### Ano vitícola:

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

### Castas:

Touriga Nacional (80%) e Sousão (20%).

### Vinificação e maturação:

Após suave esmagamento e desengace, as uvas fermentaram em cubas de aço inoxidável. Durante este período procedeu-se a uma delicada extracção fazendo remontagem por bomba, com temperatura controlada entre 25 e 28 cº, não excedendo nunca os 30cº. No final, após maceração prolongada e, cuba a cuba de acordo com a qualidade da colheita e das castas, o vinho foi separado das massas, sendo estas massas prensadas e o vinho daí resultante junto ao vinho de gota. Seguiu-se um estágio em barricas novas de madeira francesa durante cerca de 14 meses, período após o qual se procedeu ao seu engarrafamento com uma ligeira filtração apenas para evitar grandes sedimentos em garrafa.

### Análise vinho:

Alc./ vol = 14%;

Acidez total = 5,4 g/l;

PH = 3,59

### Produção:

1.385 garrafas de 0,75l

100 garrafas de 1,5L



Melhor 2011 Alentejano  
Best 2011 Alentejano



### Engarrafado:

20 Março 2013

### Notas e Provas:

Cor rubi de muito boa profundidade.

Aroma discreto que marca pela elegância e complexidade, com destaque para as notas de fruta preta, balsâmicas, nomeadamente a cedro e caixa de tabaco, ligeiramente floral e especiado, com nuances de trufas e "sous-bois".

Na boca tem boa acidez, muito bem integrada, taninos firmes e de boa qualidade, aromas a fruta vermelha e especiarias, em particular pimenta, e um final muito longo e harmonioso.

### Harmonização:

Vinho muito gastronómico, devido à sua boa acidez e elegância, excelente para acompanhar um ensopado de Borrego ou uma feijoada de Lebre.

HERDADE DO VAU  
BIOCHIC

