

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Herdade Do Sobroso Reserva Tinto 2023
Vinícola	Herdade do Sobroso
Safra	2023
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Alfrocheiro
Teor Alcoólico	15%
Maturação	12 meses em barris de carvalho francês Allier de 500 L
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Herdade do Sobroso é uma propriedade do Alentejo conduzida pelo jovem casal Sofia Ginestal Machado e Felipe Teixeira Pinto. O projeto concilia a produção de vinhos com hotelaria de luxo, às margens do rio Guadiana, na Vidigueira, numa zona de transição entre o Alto e o Baixo Alentejo. Em 2025, a propriedade foi eleita uma das 50 melhores vinícolas do mundo pela Forbes.

Elaborado sob as normas da DOC Alentejo, o Herdade do Sobroso Reserva 2023 é um blend de Aragonez (25%), Trincadeira (25%), Touriga Nacional (20%), Alicante Bouschet (15%) e Alfrocheiro (15%), proveniente de vinhas plantadas em solos franco-argilosos.

As uvas foram colhidas à mão e encaminhadas rapidamente à adega, onde a vinificação ocorreu em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada, seguida de maceração prolongada de 21 dias. O vinho estagiou por 12 meses em barris de carvalho francês Allier de 500 litros.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



CULINÁRIA

CARNES		peixe		crustáceo		ave		suíno
		cordeiro		gado		caça		curada
QUEIJOS		frescos		moles		médios		duros
DA TERRA		hortaliças		legumes		cereais		cogumelos
AMIDOS		massas		risotos		polenta		tubérculos
TEMPEROS		pimentas		ervas		especiarias		aromáticos
DOCES		oleoginosas		frutas		sobremesas		chocolate

DESCRIÇÃO charcuteria e queijos maturados, mão-de-vaca portuguesa ou o mocotó no Brasil, arroz de pato e chorizo, costeleta de cordeiro com purê de castanhas, polvo na brasa com musseline de tubérculos defumados