

Entre o Mendro e o Guadiana

A Herdade do Sobroso, situada entre a Serra do Mendro e o rio Guadiana, é um espaço paradisíaco onde o turismo de qualidade anda sempre de mãos dadas com a natureza e com o vinho.

Para
a cave

17 €9,50
Herdade do Sobroso
Alentejo tinto 2009
Herdade do Sobroso



São 1.600 hectares que se espalham por colinas e serras, numa paisagem a perder de vista, onde coexistem sobreiros e pinheiros, vegetação endógena e vinhas, lagos artificiais e braços de rio. À riqueza da paisagem e da flora soma-se uma enorme diversidade de vida animal, onde se destaca a fauna cinegética (perdigões, codornizes, lebres, coelhos, patos, veados, javalis, muflões...) e inúmeras espécies de aves de rapina.

A família do arquitecto Ginestal Machado, oriunda do Porto, encontrou aqui o local ideal para estender os seus horizontes e aproveitar para transformar prazeres (caça e vinho) em negócios. O coração da Herdade é um bonito hotel rural, com o ambiente e a arquitectura de um monte alentejano e uma decoração de gosto cosmopolita marcada por influências árabes e orientais. Hoje, a maioria dos hóspedes já não são os caçadores mas sim famílias portuguesas e europeias (sobretudo) que demandam estas terras em busca de alguns dias de paz, do contacto com a natureza, da gastronomia, do vinho. Uma Wine Tour está disponível diariamente, para hóspedes e não hóspedes. A vinha, inserida na sub-região da Vidigueira, foi plantada em 2002 e conta com cerca de 50

hectares, dos quais apenas 5 de uvas brancas (que vão ser em breve ampliados). Filipe Teixeira Pinto é o responsável pela vinha e adega, contando aqui com o apoio de Luís Duarte. Desde o seu lançamento em 2006 que as marcas Sobro e Herdade do Sobroso têm vindo a ganhar espaço de mercado e a qualidade cresce todos os anos à medida que a vinha vai entrando na idade madura.

As videiras tinham 7 anos quando este Herdade do Sobroso 2009 foi feito. Aqui predominam as castas Aragonez e Trincadeira (plantadas em solos de argila e calhau rolado) representando cerca de 30% cada uma. O resto do lote é feito com Alicante Bouschet e o Alfrocheiro oriundas de terrenos de argila e xisto.

É um vinho complexo e rico, com elegantes notas vegetais entrelaçadas com ameixa madura, cacau, nuances minerais. Bela textura de taninos sedosos, encorpado mas não pesado, com muito equilíbrio, frescura e carácter que lhe garantem longevidade. Excelente relação qualidade-preço. (15%) LL



Harmoniza muito bem com assados e estufados, preferencialmente de carnes não demasiado gordas.