

# COLHEITA BRANCO 2019



## FICHA TÉCNICA DO VINHO

**Vinho Regional Alentejano**

**Enologia:** João Lourenço e equipa

**Produtor:** Altas Quintas, Lda.

**Castas:** Verdelho (70%) e Arinto (30%)

### **Terroir e Viticultura**

As vinhas Altas Quintas encontram-se num *Terroir* muito especial. Localizam-se a 600 metros de altitude, num planalto que se desenvolve de uma forma única, em plena Serra de São Mamede. A altitude, as condições do mesoclima desta zona e os solos de médio potencial produtivo tornam este local tão especial.

A vinha é conduzida dentro de um programa de protecção integrada.

As uvas de Verdelho e Arinto para este vinho foram colhidas manualmente de talhões de baixas produções e elevada qualidade, para caixas de 20 Kg, durante o mês de Setembro. O transporte foi feito de forma rápida para a adega. Fez-se a selecção de cachos e bagos à entrada da adega.

### **Vinificação**

A fermentação fez-se a 14 °C, em depósito de inox, e seguiu-se um estágio de 6 meses em Barricas de Carvalho Francês.

### **Notas de Prova / Harmonização**

Vinho de cor citrina, com aromas de frutos de polpa branca (ameixa amarela e alperce) com ligeiras notas de tosta da madeira de estágio.

Na boca, tem a frescura característica da região, com excelente volume e um longo e persistente final.

Pode acompanhar pratos de forno ou com alguma complexidade de confecção.

Aconselha-se temperatura de serviço de 10 °C.

### **Características Físico-Químicas**

Teor Alcoólico = 13,5 % (vol.)

pH = 3,44

Acidez Total = 4,7 g/L (expresso em ác. tartárico)

