



# AQ BRANCO 2020

## FICHA TÉCNICA DO VINHO

**Vinho Regional Alentejano**

**Enologia:** João Lourenço e equipa

**Produtor:** Altas Quintas, Lda.

**Castas:** Arinto (60%) e Fernão Pires (40%)

### **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 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.

O vinho AQ pretende transmitir a frescura e leveza características do *Terroir*!

As uvas de Arinto e Fernão Pires para este vinho foram colhidas manualmente para caixas de 14 Kg. 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 temperatura controlada em depósito de inox seguido de estágio sobre borras finas, permitindo preservar toda a exuberância aromática.

### **Notas de Prova / Harmonização**

Vinho de cor citrina, muito elegante, com notas de frutos de polpa branca.

Na boca, revela-se intenso, com uma acidez vibrante, pleno de frescura e intensidade.

É um vinho versátil, que pode acompanhar pratos leves ou ser servido fora da refeição.

Aconselha-se temperatura de serviço de 8 °C.

### **Características Físico-Químicas**

Teor Alcoólico = 13,0 % (vol.)

pH = 3,54

Acidez Total = 5,1 g/L (expresso em ác. tartárico)

