

COLHEITA TINTO 2017



FICHA TÉCNICA DO VINHO

Vinho Regional Alentejano

Enologia: João Lourenço e equipa

Produtor: Altas Quintas, Lda.

Castas: Alicante Bouschet (60%), Touriga Nacional (20%) e Trincadeira (20%)

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 Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Trincadeira para este vinho foram colhidas manualmente de talhões de baixas produções, para caixas de 14 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

Após maceração pré-fermentativa a frio durante 24 horas, a fermentação decorreu a temperatura controlada em pequenos lagares de 5 Toneladas, com pisa e delestage.

Posteriormente o vinho efectuou um estágio de 12 meses em Barricas de Carvalho Francês. Após engarrafamento, seguiu-se estágio em garrafa antes de sair para o mercado.

Notas de Prova / Harmonização

Vinho de cor granada, com aromas de bagas silvestres, chocolate negro, especiarias e ligeira tosta.

Na boca, a frescura característica da altitude e a elegância que os taninos maturados lhe conferem.

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

Aconselha-se temperatura de serviço de 16 °C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico = 14.5 % (vol.)

pH = 3,58

Acidez Total = 5,6 g/L (expresso em ác. tartárico)

