



RESERVA BRANCO 2015

FICHA TÉCNICA DO VINHO

Vinho Regional Alentejano

Enologia: João Lourenço e equipa

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 deste Reserva Branco foram colhidas manualmente dos melhores talhões, 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

Fez-se a fermentação com *battonage* em barricas de carvalho francês, a uma temperatura controlada de 14 °C, seguida de estágio de 4 meses nas mesmas barricas. Seguiu-se estágio em depósito de inox sobre as borras finas.

Produtor: Altas Quintas, Lda.

Castas: Verdelho (60%) e Arinto (40%)

Notas de Prova / Harmonização

Vinho de cor citrina, com notas tropicais, minerais, balsâmicas e de tosta.

Na boca, revela enorme frescura, untuosidade, e um longo e persistente final.

Pode acompanhar pratos de peixe ou carnes brancas, com alguma complexidade de confecção.

Aconselha-se temperatura de serviço de 10 °C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico = 14,0 % (vol.)

pH = 3,35

Acidez Total = 5,3 g/L (expresso em ác. tartárico)

