



Viúva Le Cocq Reserva Tinto 2017



FICHA TÉCNICA DO VINHO

Vinho DOC Alentejo

Enologia: João Lourenço e equipa

Produtor: Altas Quintas, Lda.

Castas: Syrah (40%), Touriga Nacional (30%) e Alicante Bouschet (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 Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonez 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

Procedeu-se a maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas seguida de fermentação a temperatura controlada, em pequenos lagares de inox. Seguiu-se uma maceração pós-fermentativa de 90 dias. O lote estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês, seguido de estágio em garrafa.

Notas de Prova / Harmonização

Vinho de cor granada com ligeiras nuances de evolução, aromas complexos com notas de frutos vermelhos, nuances de esteva, toque vegetal fresco e algumas especiarias (cânfora). Na boca apresenta taninos firmes mas polidos, acidez bem integrada e presente, excelente volume e amplitude, final pujante e complexo de grande equilíbrio, terminando longo e marcante.

Pode acompanhar pratos de forno de lenha, pratos de caça grossa e pratos tradicionais de carne da gastronomia alentejana.

Aconselha-se temperatura de serviço de 16 °C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico = 15,0 % (vol.)

pH = 3,72

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



