

600 BRANCO 2021

FICHA TÉCNICA DO VINHO

Vinho Regional Alentejano

Enologia: João Lourenço e equipa

Produtor: Altas Quintas, Lda.

Castas: Fernão Pires (50%) e Arinto (50%),

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 Fernão Pires e Arinto com maior perfil de frescura foram colhidas manualmente 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

A fermentação teve lugar a 14 °C, em depósito de inox, e seguiu-se um estágio sobre borras finas com “battonage” durante 90 dias. O vinho foi engarrafado no início de 2021, de forma a preservar toda a sua irreverência e frescura.

Notas de Prova / Harmonização

Vinho de cor citrina, com aromas de frutos de polpa branca e notas vegetais muito frescas, com nuances de pederneira. Na boca mostra boa frescura com acidez bem balanceada, com final de algum volume, a terminar com muito equilíbrio.

Pode acompanhar pratos de peixe grelhado, peixes gordos ou bacalhau na grelha.

Aconselha-se temperatura de serviço de 8 °C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico = 13,5

pH = 3,12

Acidez Total = 5,80 g/L (expresso em ác. tartárico)

