



OBSESSÃO 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 Alicante Bouschet e Trincadeira para este vinho foram colhidas manualmente de talhões de baixas produções, 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.

O Obsessão só é lançado em colheitas de Excelência!

Vinificação

Executou-se maceração pré-fermentativa a frio, seguida de fermentação a temperatura controlada, em balseiros de carvalho francês; seguiu-se uma maceração pós-fermentativa de 3 meses. Todo o vinho estagiou em barricas novas de carvalho francês durante 24 meses. Depois do engarrafamento, seguiu-se estágio em garrafa.

Produtor: Altas Quintas, Lda.

Castas: Alicante Bouschet (90%) e Trincadeira (10%)

Notas de Prova / Harmonização

Vinho de cor granada intensa com nuances suaves de evolução, aromas complexos e definidos onde predominam os frutos vermelhos maduros e pequenas bagas de bosque, com notas balsâmicas, algum chocolate negro, especiarias e folha de tabaco.

Na boca, apresenta taninos amplos e estruturados, finos e bem presentes, acidez viva e enorme frescura, que tornam o vinho muito gastronómico. O final é de notável equilíbrio entre a frescura da altitude e a persistência que os taninos polidos de qualidade lhe conferem.

Pode acompanhar pratos de forno de lenha e pratos tradicionais de carne da gastronomia alentejana. Aconselha-se temperatura de serviço de 16 °C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico = 15,5%

pH = 3,66

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

