



RESERVA Tinto 2017

FICHA TÉCNICA DO VINHO

Vinho Regional Alentejano

Enologia: João Lourenço e equipa

Produtor: Altas Quintas, Lda.

Castas: Touriga Nacional (70%) 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 Touriga Nacional e Alicante Bouschet 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 16 meses em barricas de carvalho francês, seguido de estágio em garrafa.

Notas de Prova / Harmonização

Vinho de cor granada intensa, com aromas de frutos vermelhos maduros, notas de menta, alguma folha de tabaco e chocolate negro.

Na boca apresenta frescura típica da região, excelente equilíbrio ácido, taninos imponentes mas bem casados, final longo e harmonioso.

Pode acompanhar pratos de forno complexos. Aconselha-se temperatura de serviço de 16 °C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico = 14,5 % (vol.)

pH = 3,78

Acidez Total = 4,9 g/L (expresso em ác. tartárico)

