



600 TINTO 2021

FICHA TÉCNICA DO VINHO

Vinho Regional Alentejano

Enologia: João Lourenço e equipa

Produtor: Altas Quintas, Lda.

Castas: Aragonez (50%), Syrah (25%) e Alicante Bouschet (25%)

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 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 Aragonez, Syrah e Alicante Bouschet para este vinho 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 temperatura controlada, de forma a preservar toda a elegância aromática, em pequenos lagares de 5 toneladas, com pisa e delestage.

Notas de Prova / Harmonização

Vinho de cor rubi intensa, com aromas pujantes de frutos vermelhos e pequenas bagas, com algumas nuances de cacau e notas balsâmicas.

Na boca, mostra elegância e frescura, taninos de boa dimensão com persistência média/longa e agradável final. Pode acompanhar pratos de com alguma complexidade. Aconselha-se temperatura de serviço de 16 °C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico = 14,5%

pH = 3,75

Acidez Total = 5,0 g/L (expresso em ác. tartárico)

