



AQ TINTO 2020

FICHA TÉCNICA DO VINHO

Vinho Regional Alentejano

Enologia: João Lourenço e equipa

Produtor: Altas Quintas, Lda.

Castas: Aragonez (50%), Trincadeira (30%) e Alicante Bouschet (20%)

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.

O vinho AQ pretende transmitir frescura e leveza características do *Terroir*.

As uvas de Aragonez, Trincadeira 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, com notas aromáticas de frutos vermelhos e negros (amora e mirtilo), ligeiro perfil vegetal fresco, onde se destacam notas de menta.

Na boca, revela-se fresco e intenso, com uma acidez bem casada e taninos harmoniosos e bem maturados a proporcionarem final elegante e harmonioso.

É um vinho versátil, que pode acompanhar pratos leves ou ser servido fora da refeição.

Aconselha-se temperatura de serviço de 16 °C.

Características Físico-Químicas

Grau = 14,5%

pH = 3,78

Acidez total = 5,3 (expresso em ác. Tartárico)

