

COLHEITA TINTO 2018

FICHA TÉCNICA DO VINHO

Vinho Regional Alentejano

Enologia: João Lourenço e equipa

Produtor: Altas Quintas, Lda.

Castas: Castas: Touriga Nacional (60%) e Alicante Bouschet (40%)

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

Após maceração pré-fermentativa a frio durante 24 horas, a fermentação decorreu a temperatura controlada em pequenos lagares de 5 Toneladas, com pisa e delestage.

Posteriormente o vinho efectuou um estágio de 12 meses em Barricas de Carvalho Francês. Após engarrafamento, seguiu-se estágio em garrafa antes de sair para o mercado.

Notas de Prova / Harmonização

Vinho de cor rubi intenso, com aromas de pequenos frutos negros, chocolate, notas de especiarias e menta.

Na boca denota frescura e equilíbrio característicos da altitude e a elegância que os taninos maduros lhe conferem. Pode acompanhar pratos de forno ou com alguma complexidade de confeção.

Aconselha-se temperatura de serviço de 16 °C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico = 15.0 % (vol.)

pH = 3,75

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

