

RESERVA-DO 2015



FICHA TÉCNICA DO VINHO

Vinho Regional Alentejano

Enologia: João Lourenço e equipa

Produtor: Altas Quintas, Lda.

Castas: Alicante Bouschet (80%) e Trincadeira(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.

As uvas de Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonez 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 balseiros de carvalho francês. 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, aromas com excelente definição onde predominam os frutos vermelhos maduros e pequenas bagas de bosque, com notas balsâmicas, algum chocolate negro e cânfora.

Na boca apresenta taninos finos e elegantes, acidez bem presente que torna o vinho muito fresco, final amplo de grande equilíbrio, terminando pujante e intenso.

Pode acompanhar pratos de forno de lenha (cabrito) e pratos tradicionais de carne da gastronomia alentejana.

Aconselha-se temperatura de serviço de 16 °C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico = 14,5 % (vol.)

pH = 3,70

Acidez Total = 4,8 g/L (expresso em ác. tartárico)

