



# Viúva Le Cocq Reserva Tinto 2018

## FICHA TÉCNICA DO VINHO

**Vinho DOC Alentejo-Portalegre**

**Enologia:** João Lourenço e equipa

### **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 pequenos lagares de inox. Seguiu-se uma maceração pós-fermentativa de 90 dias. O lote estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês, seguido de estágio em garrafa.

**Produtor:** Altas Quintas, Lda.

**Castas:** Syrah (50%), Touriga Nacional (30%) e Alicante Bouschet (20%)

### **Notas de Prova / Harmonização**

Vinho de cor granada intensa, aromas de perfil austero com notas de pederneira, pó de giz, nuances de menta e vegetal fresco, com algumas notas de tabaco.

Na boca apresenta taninos intensos mas em perfeita harmonia, acidez fresca e bem integrada, excelente volume e complexidade, final longo e de grande equilíbrio.

Pode acompanhar pratos de forno de lenha, pratos de caça grossa 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 = 3,68

Acidez Total = 5,3 g/L (expresso em ác. tartárico)



*Altas Quintas*  
Alentejo com elevação.

