



ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVAÇÃO

SERRA DE S. MAMEDE

600 M

600 2024 VINHO BRANCO



REGIÃO

As vinhas Altas Quintas estão situadas no coração do Parque Natural da Serra de São Mamede, a cerca de 600 metros de altitude. Este é o terroir mais singular da DOC Alentejo-Portalegre e é ali que Altas Quintas conjuga a Natureza e o Homem para produzir vinhos diferenciadores, vinhos intensos, elegantes, frescos e longevos, vinhos que expressam a terra que os viu nascer.

CASTAS

Antão Vaz (40%), Fernão Pires (40%) e Arinto (20%).

CLIMA

De forte influência continental, o relevo e a altitude da Serra de São Mamede proporcionam, no período de maturação, dias quentes e ensolarados e noites frescas e húmidas, originando uvas com excelente equilíbrio de açúcares e acidez.

ORIGEM

Vinha da Herdade Porto da Boga. Fernão Pires da parcela Cabeço do Bronhal, com 1 hectares, plantada em 2015; Arinto da parcela Cabeço do Bronhal, com 0,5 hectares, plantada em 2015. Estas parcelas são constituídas por solos arenosos de origem granítica.

VITICULTURA

As vinhas Altas Quintas são trabalhadas segundo uma viticultura regenerativa e de proteção integrada, que visa promover a regeneração natural dos solos, o desenvolvimento salutar das videiras e a preservação do ambiente que as rodeia, expressando o melhor que o terroir tem para oferecer.



VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas manualmente no início de agosto, com arrefecimento em câmara de frio e seleção de bagos em mesa de escolha. Desengace, esmagamento e prensagem suave, com posterior fermentação, a temperatura controlada, em depósito inox. Estágio de 90 dias em depósito, com removimento de borras finas. O vinho foi engarrafado no início de 2024, de forma a preservar toda a sua irreverência e frescura.

ENOLOGIA

António Ventura



NOTA DE PROVA

Vinho de cor citrina, com aromas de frutos de caroço e notas de laranja muito vivas e frescas. A boca é bastante expressiva, com acidez fina e integrada, corpo untuoso a conferir completo equilíbrio e longo final.

À MESA

Saladas diversas, peixes fritos ou grelhados, mariscos com molho.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 13%vol

pH = 3,38

Acidez Total = 6,1 g/l

