



600 M

ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVÇÃO

SERRA DE S. MAMEDE

600 2025

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

O ano de 2025 foi globalmente quente, mais ainda do que 2024, mas também mais chuvoso, com elevada precipitação entre Janeiro e Abril. As produções foram inferiores à média, devido ao escaldão de 28 de Junho e a 21 dias seguidos de temperaturas elevadas em Junho/Julho. O calor, porém, reduziu muito as doenças e pragas na vinha, onde o pintor começou a 30 de Julho. A vindima teve início a 15 de Agosto, com maturação regular e uvas bastante sãs e equilibradas de açúcar e acidez.

ORIGEM

Vinha de Soverete e da Herdade Porto da Boga. Antão Vaz da vinha de soverete plantada em 2020. Fernão Pires e Arinto da Herdade Porto da Boga, 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 2026, 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 = 12,5%vol

pH = 3,39

Acidez Total = 6,1 g/l

