



ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVAÇÃO

SERRA DE S. MAMEDE

600 M

600 2024

VINHO ROSÉ



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

Touriga Nacional.

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. Touriga Nacional da parcela Vinha da Nora, com 3,3 hectares, plantada em 2015. Esta parcela é constituída 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 muito 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 2025, de forma a preservar toda a sua irreverência e frescura.

ANO CLIMÁTICO

O ano de 2024 foi globalmente um ano quente, com uma temperatura média anual acima da média dos anos anteriores. De destacar igualmente a elevada precipitação entre janeiro e março. As produções estiveram dentro da média, e o início da maturação (pintor) ocorreu algo tardio, a 26 de Julho. A vindima iniciou-se a partir de 15 de Agosto, com maturações um pouco heterogéneas, mas uva muito sã e equilibrada.

ENOLOGIA

António Ventura



NOTA DE PROVA

Vinho de bonita cor rosa pálida, com aromas expressivos a morangos silvestres e groselha, a que se juntam as notas florais elegantes típicas da casta. A boca, ao mesmo tempo, leve e envolvente, com acidez vibrante a transmitir muita frescura ao final persistente.

À MESA

Saladas diversas, mariscos variados cozidos, peixes fumados, frango grelhado.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 12,5%/vol

pH = 3,61

Acidez Total = 4,2 g/l

