



ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVACÃO

SERRA DE S. MAMEDE

600 M

600 2024

VINHO TINTO



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

Aragonez (50%), Touriga Nacional (30%) e Alicante Bouschet (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. Aragonez da parcela “João do vinho”, com 2ha, plantada em 1999; Touriga Nacional da parcela “vinha da Nora”, com 3 ha, plantada em 2015; Alicante Bouschet da parcela “Cabeco do Bronhal”, com 1,5ha, 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 durante o mês de setembro, com seleção de bagos em mesa de escolha. Maceração pré-fermentativa a frio durante 24 horas e fermentação a temperatura controlada em pequenos lagares inox, com pisa e delestage. Estágio de 6 meses em garrafa antes da comercialização.

ENOLOGIA

António Ventura



NOTA DE PROVA

Vinho de cor rubi, com aromas de pequenos frutos silvestres (bagas de bosque), com sugestões balsâmicas e florais de esteva. Na boca mostra notas de ameixa preta e amora, com taninos suaves e envolventes, acidez viva e elegante a transmitir frescura.

À MESA

Massas condimentadas, aves de capoeira, carnes de vaca fritas ou na grelha.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 13.5%vol

pH = 3,65

Acidez Total = 5,2 g/l



DOC ALENTEJO PORTALEGRE

A 600 metros de elevação na Serra de São Mamede, em Portalegre, nasceu este vinho tinto para uma experiência que transcende a altitude.