



# ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVACÃO

600 M

SERRA DE S. MAMEDE

## ALTAS QUINTAS 2023

DOC Alentejo-Portalegre  
VINHO BRANCO



### REGIÃO

Alentejo

### CASTAS

Verdelho (50%) e Arinto (50%)

### 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 Verdelho e Arinto para este vinho foram colhidas manualmente de talhões de baixas produções e elevada qualidade, para caixas de 20 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

A fermentação fez-se a 14 °C, em depósito de inox, e seguiu-se um estágio de 6 meses em Barricas de Carvalho Francês.

### ENOLOGIA

António Ventura



### NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina, com aromas de pêssego e algum ananás associados à laranja e tangerina, um toque de menta. Na boca é intenso, rico, e revela a frescura vibrante característica dos altos, com muito sabor no final muito longo, perfumado e elegante.

### NA MESA

Pratos elaborados de peixe ou marisco, peixes gordos, caldeiradas, bacalhau, aves de capoeira.



### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 13,0 % (vol.)

pH = 3,20

Acidez Total = 6,1 g/L (expresso em ác. tartárico)

