



600 M

# ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVAÇÃO

SERRA DE S. MAMEDE

## ALTAS QUINTAS 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

Verdelho (50%) e Arinto (50%).

### 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. Verdelho da parcela "Cabeço do Bronhal", com 0.5 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

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

### ENOLOGIA

António Ventura



### NOTA 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.

### À MESA

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



### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 13%vol

pH = 3,26

Acidez Total = 5,5 g/l

