



600 M

ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVÇÃO

SERRA DE S. MAMEDE

CRESCENDO 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

Siria (40%), Arinto (30%) e Vinhas Velhas

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. Fernão Pires da parcela Cabeço do Bronhal, com 1 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

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. Parte do lote estagia em depósito e outra parte estagia em barricas de 3º e 4º ano de 500 litros durante 6 meses, com removimento das borras finas.

ENOLOGIA

António Ventura



NOTA DE PROVA

Vinho de cor citrina, com aromas intensos de limão e laranja, nuances de pederneira e leves notas florais. Na boca mostra bastante estrutura, envolvendo a fruta citrina, com acidez refrescante que perdura no final harmonioso e longo.

À MESA

Peixes fritos ou grelhados, peixes gordos no forno, bacalhau, galinha.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 12,5%vol

pH = 3,24

Acidez Total = 5,9 g/l

