



600 M

ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVACÃO

SERRA DE S. MAMEDE

CRESCENDO 2023

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%), Trincadeira (20%), Touriga Nacional (20%) e Alicante Bouschet (10%).

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 2 hectares, plantada em 1999; Trincadeira da parcela "Vinha do Olival" com 3,5 hectares, plantada em 1999; Touriga Nacional da parcela "vinha da Nora", com 3 ha, plantada em 2015; Alicante Bouschet da parcela "Cabeço 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. Parte do lote estagia em barricas usadas de 500 litros durante 9 meses.

ENOLOGIA

António Ventura



NOTA DE PROVA

Vinho de cor rubi viva, com bastante fruto no aroma, notas de bagas vermelhas do bosque, com sugestões fumadas de barrica. A boca bem estruturada envolve os taninos presentes, mas macios, com excelente equilíbrio ácido no final intenso e sumarento.

À MESA

Galinha assada no forno, grelhados de porco ou vaca, enchidos de porco ou de caça.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 13,5%vol

pH = 3,70

Acidez Total = 5,1 g/l

