



ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVÇÃO

SERRA DE S. MAMEDE

600 M

OBSESSÃO 2018

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

Alicante Bouschet (75%), Touriga Nacional (15%) e Trincadeira (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. Alicante Bouschet da parcela “Cabeço do Bronhal”, com 1,5ha, plantada em 2007. Touriga Nacional da parcela “Vinha da Nora”, com 3,3 ha, plantada em 2015. Trincadeira da parcela “Vinha do Olival”, com 3,5 hectares, plantada em 1999. 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 seleção de bagos em mesa de escolha. Maceração pré-fermentativa a frio durante 48 horas e fermentação a temperatura controlada em pequenos lagares inox, com pisa e delestage. Após a fermentação, o vinho manteve-se em cuba com as massas mais 90 dias. Seguiu-se estágio em barricas de novas de 500 litros durante 24 meses.

ENOLOGIA

António Ventura



NOTA DE PROVA

Vinho de cor granada, ainda com laivos rubi, enorme complexidade aromática, onde se misturam notas de amoras maduras, balsâmicos, azeitona preta, chocolate amargo, especiarias várias. O corpo generoso e robusto alberga taninos sólidos, mas aveludados, tudo amparado por excelente frescura ácida. Um vinho de grande distinção e classe, com anos de vida pela frente.

À MESA

Pratos da cozinha clássica em forno de lenha, assados de porco ou javali, carnes vermelhas cozinhadas com especiarias.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 15%vol

pH = 3,72

Acidez Total = 5,4 g/l

