



ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVÇÃO

SERRA DE S. MAMEDE

600 M

ALTAS QUINTAS RESERVA-DO 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 (60%) e Touriga Nacional (40%).

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 da Azinheira", com 2 hectares, plantada em 1999. Touriga Nacional da parcela "Pocinho", com 3 ha, plantada em 2002. 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 1º e 2º ano de 500 litros durante 20 meses.

ENOLOGIA

António Ventura



NOTA DE PROVA

Vinho de cor granada com ligeira evolução e aroma de grande profundidade, surgindo os frutos silvestres maduros ao lado de notas balsâmicas, chocolate negro e ligeira cânfora. A sólida estrutura envolve taninos elegantes, com acidez fina a conferir grande frescura ao conjunto. Final apimentado e muito longo, com grande potencial de longevidade.

À MESA

Carnes de cabrito ou borrego em forno de lenha, cozido clássico com enchidos, pratos elaborados de gamo ou veado.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 14,5%vol

pH = 3,84

Acidez Total = 5,3 g/l

