



ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVACÃO

SERRA DE S. MAMEDE

600 M

ALTAS QUINTAS RESERVA 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

Touriga-Nacional (40%), Syrah (30%) e Alicante-Bouschet (30%).

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. Touriga Nacional da parcela "Pocinho", com 3 ha, plantada em 2002; Syrah da parcela "Pocinho", com 3 hectares, plantada em 2002; Alicante Bouschet da parcela "Moinho", com 1,5ha, plantada em 2007. 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

As uvas de Touriga Nacional, Syrah e Alicante B. foram colhidas manualmente para caixas de 15 Kg, no início de Setembro. Ao entrarem na adega as uvas são colocadas em Camara de Frio a 7°C, onde irão baixar a temperatura, com o objectivo de preservar a frescura e os aromas e também para facilitar o controle de temperatura durante a vinificação. Após 24 horas as uvas são colocadas em tapete de escolha para a realização da selecção de cachos e bagos. De seguida realiza-se o desengace e esmagamento encaminhando as uvas para Lagares, dando início à maceração pré-fermentativa durante 48 horas, após a qual dá-se a fermentação a temperatura controlada de 23°C, de forma a preservar toda a elegância aromática, realizando pisa duas vezes ao dia e delestage diária. Após fermentação seguiu-se uma maceração pós-fermentativa de 90 dias (Cuvaíson). Segue-se estagio em Barricas de 500L de 1 e 2 utilização por um período de 16 meses. O vinho após engarrafado, estagia durante 6 meses antes de ser colocado no mercado.

ENOLOGIA

António Ventura



NOTA DE PROVA

Vinho de cor rubi concentrada, com aromas de frutos negros maduros, amora e cereja preta, notas complexas de bosque, azeitona e tabaco, tostados de barrica, especiarias. Bastante encorpado, profundo, com equilibrada acidez, taninos sedosos num grande final, vigoroso e apimentado.

À MESA

Cabrito ou borrego assados ou estufados, bochechas de porco, pratos elaborados de caça.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 15 %vol

pH = 3,7

Acidez Total = 5,5 g/l

