



# ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVÇÃO

SERRA DE S. MAMEDE

600 M

## ALTAS QUINTAS TALHA 2025

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

Field Blend de 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

As vinhas velhas, não aramadas e com castas misturadas, são um dos tesouros da Serra de São Mamede. Estas uvas, das castas Fernão Pires, Tamarez, Bical, Síria, Boal de Alicante, entre outras, nasceram da vinha Souto dos Frades, pertencente a um dos parceiros Altas Quintas e plantada há mais de 60 anos em solos graníticos, a 650 metros de altitude.

### 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 foram colhidas manualmente para caixas de 15 Kg, no final de agosto. Após 24 horas em câmara de frio, os cachos foram selecionados em tapete de escolha. De seguida, realizou-se o desengace e esmagamento, indo o mosto fermentar com as películas em talha tradicional de barro, com calcamento diário da manta durante a fermentação. O vinho permaneceu nas massas até ao dia 11 de novembro, sendo engarrafado de seguida.

### ENOLOGIA

António Ventura, Tiago Correia e Diogo Vieira.



### NOTA DE PROVA

Mostra cor de limão maduro e grande complexidade aromática, com sugestões florais, maçã verde, pera, especiarias exóticas, uma nota de barro húmido. O corpo cheio é equilibrado por fina acidez citrina, o sabor intenso cortado por leve tanino de casca de uva. Final muito largo, rico e intenso.

### À MESA

Sopa de cação, fritada de peixe com arroz de tomate, pratos de bacalhau, aves de capoeira assadas ou grelhadas, queijos de ovelha de meia cura.



### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 12,5% vol

pH = 3,63

Acidez Total = 4,8 g/l

