



600 M

ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVACÃO

SERRA DE S. MAMEDE

ALTAS QUINTAS TALHA 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

Alicante Bouschet (70%) e Aragonez (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. Alicante Bouschet da parcela “Cabeço da Azinheira”, com 2 hectares, plantada em 1999; Aragonez da parcela “Cabeço da Azinheira”, com 1 hectare, 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 setembro, com seleção de bagos em mesa de escolha. As uvas das duas castas foram encaminhadas para uma talha tradicional de barro, em cave com temperatura fresca e calcamento diário da manta durante a fermentação. O vinho permaneceu nas massas até março de 2024, seguindo-se um estágio de 6 meses em Barricas de Carvalho Francês e estágio em garrafa.

ENOLOGIA

António Ventura



NOTA DE PROVA

Vinho de cor rubi concentrada e aroma de grande complexidade, revelando as notas de barro e a barrica com bastante subtilidade, deixando surgir a fruta de muito boa qualidade, bagas, pimentas e vegetal seco. Na boca evidencia taninos sedosos e, sobretudo, muita frescura e equilíbrio de conjunto.

À MESA

Pato ou cabrito no forno, carnes gordas grelhadas ou assadas, caça de pena e de pelo.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 14,5% vol

pH = 3,63

Acidez Total = 5,4 g/l

