

SERRA DE SÃO MAMEDE

ALTAS
QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVÇÃO

Como prometido, estamos de volta. Depois do sucesso da primeira edição, eis que regressa mais um baú com quatro vinhos da sub-região de Portalegre, de três diferentes produtores. A saber, Terrenus, Verónica, Altas Quintas e Altas Quintas Reserva. Todos brancos porque o tempo pede frescura. Muita frescura.

O projecto Baú da Serra de São Mamede tem como finalidade mostrar a riqueza de um micro terroir muito especial da região vitivinícola do Alentejo. De facto, é errado falar-se de um perfil de vinho alentejano. Tal não existe. Bem pelo contrário, a riqueza do vinho alentejano está na variabilidade dos vinhos que tanto podem nascer nas encostas da serra mais alta do Alentejo, como nas arribas junto a Vila Nova de Milfontes. Reformulando a famosa frase de Vasco Santana podemos dizer que 'Alentejos há muitos' (mas aqui sem palermas porque não vale a pena ofender ninguém).

Atendendo a que muitos consumidores ainda não estão familiarizados com os vinhos de Portalegre, a ideia do Baú da Serra de São Mamede criado pelo produtor Altas Quintas pretende, justamente, introduzir numa só caixa diferentes interpretações dos vinhos de Portalegre.

Sim, porque em cada produtor existem vinhas especiais e métodos de vinificação diferenciados. Logo, vinhos diferentes. Assim, este Baú transforma-se num presente ideal para quem quer receber os amigos e mostrar-lhes os estilos dos vinhos de Portalegre. Uns gostarão mais do vinho A, outros do vinho B, C ou D. É a partir de experiências destas que desenvolvemos as nossas capacidades sensoriais. Por outro lado, faz parte da cultura organizacional das Altas Quintas agregar o maior número possível de produtores. E isto porque, em união, promove-se com maior eficácia uma região.

O **Terrenus Vinha da Serra branco 2022** é um clássico de Portalegre feito por Rui Reguinga, que revela a complexidade que sai de vinhas velhas (100 anos), solos de xisto com afloramentos graníticos e profusão de castas (Arinto, Fernão Pires, Roupeiro, Malvasia e Tamarez).

Um branco que evoluirá ao longo de 10 anos.

Noutro registo – mas com castas mais ou menos semelhantes - o **Monte da Penha Verónica branco junta duas colheitas (2021 e 2022)**, o que lhe dá complexidade de aromas e sabores. E Verónica porque é a homenagem de Francisco Fino à sua mulher, alguém que cultivava a arte da pintura e desenhou, em 1993, uma aguarela com a flor de maracujá. Temos depois, num perfil mais fresco, o **Altas Quintas branco 2024**, com Verdelho e Arinto. Feito a partir de vinhas cuidadas segundo as regras da viticultura regenerativa, é um branco com notas de frutos tropicais, frutos cítricos e ervas aromáticas. E se o vinho anterior foi fermentado em inox e depois estagiado em barricas, o **Altas Quintas Reserva branco 2023** (tem mais um ano) foi, com as mesmas castas, fermentado em barricas, estagiado depois durante quatro meses nas mesmas para, depois, descansar em inox sobre as borras finas.

Estão a ver por que razão este baú é um presente altamente didáctico?

Estão a ver como, numa só compra, têm acesso a tanta riqueza?

Estão a ver como podem organizar um evento especial com os amigos?





ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVÇÃO

SERRA DE S. MAMEDE

600 M

ALTAS QUINTAS RESERVA 2023

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

Verdelho (70%) e Arinto (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. Verdelho da parcela “Cabeco do Bronhal”, com 0,5 hectares, plantada em 2015; Arinto da parcela “Moinho”, com 1 hectare, plantada em 2015. 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

Fez-se a fermentação com battonage em barricas de carvalho francês novas, a uma temperatura controlada de 14°C, seguida de estágio de 9 meses nas mesmas barricas. Seguiu-se estágio em depósito de inox sobre as borras finas.

ENOLOGIA

António Ventura



NOTA DE PROVA

Vinho de cor citrina, com aromas de frutos de caroço, marmelo e alperce, notas vegetais frescas e um toque de pederneira, com discretos fumados da barrica. Na boca, revela corpo cheio avivado por excelente acidez citrina, conferindo assinalável frescura e comprimento ao final. Para crescer em garrafa.

À MESA

Peixes de grande porte assados no forno, caldeiradas, bacalhau, carnes brancas assadas ou grelhadas.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 13%/vol

pH = 3,10

Acidez Total = 5,9 g/l





600 M

ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVACÃO

SERRA DE S. MAMEDE

ALTAS QUINTAS 2023

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

Verdelho (50%) e Arinto (50%).

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. Verdelho da parcela “Cabeço do Bronhal”, com 0.5 hectares, plantada em 2015; Arinto da parcela “Cabeço do Bronhal”, com 0.5 hectares, plantada em 2015. 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

A fermentação fez-se a 14 oC, em depósito de inox, e seguiu-se um estágio de 6 meses em Barricas de Carvalho Francês.

ENOLOGIA

António Ventura



NOTA DE PROVA

Vinho de cor citrina, com aromas de pêssago e algum ananás associados à laranja e tangerina, um toque de menta. Na boca é intenso, rico, e revela a frescura vibrante característica dos altos, com muito sabor no final muito longo, perfumado e elegante.

À MESA

Pratos elaborados de peixe ou marisco, peixes gordos, caldeiradas, bacalhau, aves de capoeira.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 13%vol

pH = 3,26

Acidez Total = 5,5 g/l



MONTE DA PENHA

VERÓNICA BRANCO

REGIÃO

Portalegre - Alentejo - Portugal

CASTAS

Arinto, Roupeiro, Fernão Pires e Trincadeira das Pratas (Tamarez)

COLHEITAS

Mistura de 2 colheitas - 2021, 2022

TIPO

DOC - Portalegre

ÁREA DE VINHA

2 hectares plantados em 1987

TIPOS DE SOLOS E CLIMA

Graníticos, argilo-calcários com xisto. Altitude de 400 metros. Microclima.

PRODUÇÃO

2.936 garrafas

ANÁLISES

Alcól	13,1%
Acidez total	5,42 g/L
PH	3,50
Açúcar Residual	0,4 g/L

VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de Inox a temperatura controlada 16°C

TEMPERATURA SERVIDA

11 - 12° C

PRODUTOR E ENÓLOGO

Francisco Fino & Susana Esteban



A HOMENAGEM

“Verónica” é uma homenagem à mulher, mãe e amiga, e a todo o legado que deixou. Presente desde as primeiras raízes do Monte da Penha, lado a lado com o seu marido Francisco Fino, Verónica Beja Fino sempre foi o lado doce, alegre e positivo no negócio e na família, com a sua generosidade, elegância e capacidade de entrega. Artista e sonhadora, foi muito mais do que fundadora de um projeto e de uma família. Era mãe em tudo o que dava, artista em tudo o que pintava, e amor em tudo o que tocava e ao qual se entregava. Assim como Verónica, este vinho é uma companhia alegre, frutada e elegante. O resultado de duas colheitas, 2021 e 2022, de dois hectares de vinhas velhas do Monte da Penha, com as castas Arinto, Fernão Pires, Roupeiro e Trincadeira das Pratas. Este lote especial de 2936 garrafas foi elaborado pela nossa enóloga, Susana Esteban e por Francisco Fino.

A INSPIRAÇÃO

A aguarela “Flor da Paixão” (Passiflora) foi pintada por Verónica Beja Fino em Outubro de 1993, é agora a cara desta homenagem por representar a delicadeza, o requinte e a paixão que irá encontrar neste vinho, assim como nós encontrámos na pessoa que nos inspirou a produzi-lo.





Terrenus Reserva Branco 2022

Este é um vinho proveniente da sub-região de Portalegre, de vinhas situadas na Serra de São Mamede. Apresenta cor citrina. No nariz, revela aroma frutado e intenso. Na boca revela paladar harmonioso, suave, com final fresco e mineral.

Vinhas: Condução tradicional em “taça”. Vinhas velhas com idade média a rondar os 100 anos. Solos xistosos com alguns afloramentos graníticos.

Castas: Arinto, Fernão Pires, Bical, Roupeiro, Malvasia e Tamez.

Vinificação: Vindima manual em "field blend". Fermentação em inox e fermentação parcial em barricas novas de carvalho francês Allier.

Longevidade: 4 a 8 anos.

* Teor alcoólico: 13%

** Contém sulfitos