



600 M

ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVAÇÃO

SERRA DE S. MAMEDE

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 “Cabeço 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 4 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 ELEVAÇÃO

SERRA DE S. MAMEDE

Altas Quintas MELITVS

VINHO BRANCO AROMATIZADO COM MEL



REGIÃO

A Altas Quintas está situada no coração do Parque Natural da Serra de São Mamede, a cerca de 600 metros de altitude, onde num terroir muito especial produz vinhos de excelência que conjugam qualidade e singularidade.

A Herdade do Vale Feitoso, localizada em Monfortinho, é uma das maiores propriedades privadas de Portugal, com 7.500 hectares de paisagens preservadas. Comprometida com a sustentabilidade, é um refúgio de biodiversidade de fauna e flora ibérica, num ecossistema que influencia o perfil do mel ali produzido.

Da conjugação do vinho Altas Quintas com mel biológico, nasce este branco que recupera uma tradição ancestral da Antiguidade Romana: a produção de vinhos aromatizados com mel.

CASTAS

Fernão Pires e Verdelho

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, plantada em 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 arrefecimento em câmara de frio e seleção de bagos em mesa de escolha. Desengace, esmagamento e prensagem suave, com posterior fermentação, a temperatura controlada, em depósito inox. Adição de mel biológico e estágio de 90 dias em ânfora de barro.

ENOLOGIA

Tiago Correia e Diogo Vieira



NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina, com aromas de pêssego e laranja, associados a notas de flores do campo e mel. Na boca é delicado, elegante, untuoso, com a leve doçura do mel combinada com a fruta e potenciada por excelente acidez, deixando um sabor longo e perfumado.

NA MESA

Acompanha na perfeição foie-gras ou terrinas de fígado de aves, queijos azuis ou de vaca cremosos (Brie, por exemplo), sobremesas diversas, especialmente de maçã ou laranja, pudins.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Álcool 12,5%/vol. - pH 3,24

Acidez Total 4,9 g/l

Açúcares Totais 45,0 g/l





QUINTA
DA
FONTE SOUTO
P O R T A L E G R E



A Quinta da Fonte Souto, perto de Portalegre, foi o primeiro projeto vinícola da família Symington fora da região do Douro. O microclima fresco, perfil dos solos e maturidade da vinha permitem a produção de vinhos de elevada qualidade com uma identidade muito própria.

 @symingtonvinhos


SYMINGTON
Family Estates

FICHA TÉCNICA

QUINTA DA FONTE SOUTO TINTO 2019

O VINHO

Situada nas encostas do Parque Natural da Serra de São Mamede, perto de Portalegre, as vinhas de Fonte Souto — plantadas entre os 490 e os 550 metros de altitude — beneficiam de condições de maior frescura e humidade do que as zonas da quente planície alentejana. Os solos de transição entre o xisto e o granito, com predominância do xisto, asseguram um equilíbrio ideal entre bons níveis de retenção de água e boa drenagem. Os vinhos expressam a frescura e o equilíbrio que derivam das cotas elevadas, bem como a estrutura e complexidade que resultam de vinhas maduras de baixas produções.

O ANO

Em Portalegre, o ano agrícola foi seco e relativamente ameno, com elevadas amplitudes térmicas durante os meses mais quentes, o que ajudou no avanço regular das maturações e a preservar a acidez das uvas, que este ano chegaram à vindima com particular frescura e exuberância aromática. Houve alguma chuva em agosto, ainda antes do início da vindima, que ajudou a equilibrar as videiras para o que faltava do ciclo e assegurou as condições necessárias para uma boa maturação fenólica. As produções foram relativamente baixas, o que contribuiu para um melhor equilíbrio e qualidade das uvas. Produzimos vinhos muito elegantes e frescos, mas ainda com nervo e textura. Nesta terceira vindima em Portalegre, produzimos vinhos com um perfil mais típico desta sub-região do que nas vindimas anteriores.

ENOLOGIA

As uvas são vindimadas para caixas pequenas e rececionadas na adega da propriedade. À triagem manual segue-se o desengace e um esmagamento suave depois do qual as uvas são transferidas para as vasilhas de fermentação com uma bomba peristáltica. As fermentações são seguidas individualmente e as temperaturas e os movimentos de maceração ajustados de modo a maximizar o potencial das uvas. Realiza-se um período de maceração pós-fermentativa para promover a extração de taninos das grainhas — complementares aos taninos das películas — de modo a favorecer a estrutura e acentuar o potencial de envelhecimento.

NOTAS DE PROVA

Aromas conjugam notas de frutos pretos e de chão de floresta com toque balsâmico de caruma. Transmite muita frescura com fragrância de brisa da serra a sugerir pinhal (leves notas de resina de pinheiro). No palato mostra-se concentrado e suculento com notas de ameixa preta e frutos silvestres e também alguma sugestão de chocolate negro e pimenta preta. A estrutura possante é firmada por taninos finos e pela boa acidez, trazida pelo ciclo de crescimento mais ameno e pela cota elevada da vinha. Beneficiará de mais algum tempo de guarda em garrafa.

ENÓLOGO

Charles Symington, Pedro Correia e José Daniel Soares.

PROVENIÊNCIA

Quinta da Fonte Souto, Portalegre

CASTAS

42,5% Alicante Bouschet, 27,5% Alfocheiro, 15% Syrah, 15% Touriga Nacional

MÉTODO DE ENVELHECIMENTO

50% do lote estagiou 8 meses em barricas de carvalho francês de 400L, de segundo e terceiro ano.

INFORMAÇÕES

Ano de Engarrafamento: 2021

Teor Alcoólico: 14.7 %

Acidez Total: 5.4 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0.47 g/L (ácido acético)

pH: 3.67

Açúcar Residual: 0.6 g/l

Alérgenos: Contém sulfitos.

Vegan: Sim

Vegetariano: Sim



www.tapadadochaves.pt

DOC Alentejo - Portalegre

Reserva tinto 2017

A história da Tapada do Chaves remonta ao início do século XX, quando a família Chaves plantou na sua pequena *tapada* as primeiras vinhas nas encostas da Serra de São Mamede, iniciando uma relação de paixão e de dedicação à terra. Localizada na freguesia de Frangoneiro, nos arredores de Portalegre, a Tapada do Chaves, acumula mais de um século de existência e assumiu um papel proeminente na criação da região demarcada no Alentejo com os seus vinhos com Denominação de Origem Protegida.

Na Tapada do Chaves encontram-se duas das mais velhas parcelas de vinha do Alentejo, em produção, com registos nos anos de 1901 para a vinha tinta e de 1903 para a vinha branca.

Com 60 hectares de área total e 32 de património vitícola, a *Tapada* situa-se sobre um maciço de granito e a uma altitude generosa, numa zona fortemente influenciada pela orografia e pela cobertura agroflorestal, num microclima decisivo para a qualidade e tipicidade dos vinhos aí produzidos. Trata-se de um lugar singular pelo seu património e pelo seu potencial.

Castas: Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet

Tipo de Solo: Granítico

Dados analíticos: Álcool (%) – 15,5; Acidez total (g/l Ác. Tartárico) – 5,1; pH – 3,69; Açúcares totais (g/l) – 0,5

Vinhas: Vinha das Malhadas; Vinha das Moutas; Vinha Velha (1901)

Vindima: No ano de 2017 destacou-se a Primavera amena, embora de baixa pluviosidade, e um Verão extremo, muito quente e seco. Estas condições originaram um ciclo vegetativo mais curto nas plantas, condições que levaram à obtenção de maturações mais precoces (em relação à média da região). As baixas reservas de água no solo contribuíram para um fraco vigor vegetativo e uma conseqüente produtividade extremamente baixa, obtendo-se uva tinta com maturações fenólicas de elevado potencial qualitativo, que deram origem a vinhos robustos e de grande concentração.

Vinificação: Vindima manual proveniente dos vários talhões existentes na Tapada entre os 350 e 400 metros de altitude. Escolha manual da uva - realizada bago a bago, com desengace total e maceração pelicular pré-fermentativa a frio durante 5 dias. Fermentações com leveduras indígena, realizadas em depósitos de aço inoxidável a temperatura controlada. Maceração pós-fermentativa de 30 dias, precedendo estágio em barricas de 225, 300 e 525 litros, com desenvolvimento espontâneo da fermentação malolática.

Estágio: Durante 12 meses em barricas de carvalho português e francês. Em garrafa durante 24 meses.

Data aconselhada para consumo: 2023 a 2041

Temperatura de serviço: 18°C

Notas de prova @nov2022: Cor granada de média concentração. Muito fresco e de grande complexidade aromática, frutos de baga vermelha, mato, esteva, cera, terra e algum couro. Na boca é extremamente elegante, com volume, rusticidade e fruta madura muito expressiva. Taninos robustos, firmes, e uma boa acidez, perfil muito clássico.