



600 M

ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVACÃO

SERRA DE S. MAMEDE

CONVERSAS DA TALHA “PETROLEIRO” 2025

VINHO TINTO - VINHO DE TALHA



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

Castelão (70%), 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 Quinta do Carril e da Herdade Porto da Boga. Castelão da Vinha da Quinta do Carril plantada em 1999; Arinto da Vinha da Quinta do Carril, 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 ao dia de São Martinho, seguindo-se engarrafamento e lançamento para o mercado.

ANO CLIMÁTICO

O ano de 2025 foi globalmente quente, mais ainda do que 2024, mas também mais chuvoso, com elevada precipitação entre Janeiro e Abril. As produções foram inferiores à média, devido ao escaldão de 28 de Junho e a 21 dias seguidos de temperaturas elevadas em Junho/Julho. O calor, porém, reduziu muito as doenças e pragas na vinha, onde o pintor começou a 30 de Julho. A vindima teve início a 15 de Agosto, com maturação regular e uvas bastante sãs e equilibradas de açúcar e acidez.

ENOLOGIA

António Ventura



NOTA DE PROVA

Vinho de cor clarete e aroma delicado, onde os frutos vermelhos de morango e framboesa surgem no primeiro impacto, acompanhados de leve nota terrosa que recorda a talha onde fermentou. Na boca surge vibrante, irreverente, com certa rusticidade positiva que lhe confere carácter, algum tanino a dar garra e acidez viva que refresca o conjunto.

À MESA

Ideal para petiscos de partilha, em especial os que envolvam enchidos assados, entremeadas grelhada, pizza ou queijos curados.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 12%vol

pH = 3,36

Acidez Total = 6,0 g/l

