



ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVACÃO

600 M

SERRA DE S. MAMEDE

VIÚVA LE COCQ RESERVA 2021

VINHO TINTO



REGIÃO

Alentejo - Portalegre

CASTAS

Syrah (50%), Touriga Nacional (25%)
e Alicante Bouschet (25%)

TERROIR E VITICULTURA

As vinhas Altas Quintas encontram-se num Terroir muito especial. Localizam-se a 600 metros de altitude, num planalto que se desenvolve de uma forma única, em plena Serra de São Mamede. A altitude, as condições do mesoclima desta zona e os solos de médio potencial produtivo tornam este local tão especial. A vinha é conduzida dentro de um programa de protecção integrada. As uvas de Syrah, Touriga Nacional e Alicante Bouschet para este vinho foram colhidas manualmente de talhões de baixas produções, para caixas de 14 Kg, durante o mês de Setembro. O transporte para a adega foi célere e teve lugar a seleção manual de cachos e bagos à entrada da adega.



VINIFICAÇÃO

Procedeu-se a maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas seguidas de fermentação a temperatura controlada, em pequenos lagares de inox com "delestage" diária. Após o final da fermentação seguiu-se uma maceração pós-fermentativa de 90 dias. O lote estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês novas e de 2º uso, seguido de estágio em garrafa.

ENOLOGIA

António Ventura e Diogo Vieira



NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rubi intensa, aromas de perfil elegante e fino com aromas de pequenas bagas, notas de pederneira, pó de giz, chocolate negro e nuances de ligeiro vegetal fresco. Na boca apresenta taninos elegantes e vivos mas muito harmoniosos, com acidez fresca e muito bem integrada, excelente volume com boa complexidade, intenso e equilibrado.

NA MESA

Pode acompanhar pratos de forno de lenha, pratos de caça grossa e pratos tradicionais de carne da gastronomia alentejana.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 15 % (vol.)

pH = 3,78

Acidez Total = 5,5 g/L (expresso em ác. tartárico)

