



# ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVACÃO

600 M

SERRA DE S. MAMEDE

## 600 2023 VINHO TINTO



### REGIÃO

Alentejo - Portalegre

### CASTAS

Aragonez (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 mesoclíma desta zona e os solos de médio potencial produtivo tornam este local tão especial. A vinha é conduzida dentro de um programa de proteção integrada. As uvas de 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 uma seleção manual de cachos e bagos à entrada da adega.



### VINIFICAÇÃO

A fermentação teve lugar a temperatura controlada, de forma a preservar toda a elegância aromática, em pequenos lagares de 5 toneladas, com pisa e delestage.

### ENOLOGIA

António Ventura



### NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rubi viva, com aromas de pequenos frutos silvestres (bagas de bosque), com notas balsâmicas a transmitir frescura e algumas notas florais de esteva. Na boca, mostra boa frescura com acidez viva e elegante, taninos equilibrados e uma persistência média/longa e final elegante.

### NA MESA

Pode acompanhar pratos de com alguma complexidade.



### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 14,5% (vol.)

pH = 3,77

Acidez Total = 5,1 g/L (expresso em ác. tartárico)

