



ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVÇÃO

600 M

SERRA DE S. MAMEDE

DOC ALENTEJO PORTALEGRE 2023

VINHO BRANCO



REGIÃO

Alentejo

CASTAS

Verdelho (50%) e Arinto (50%)

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 proteção integrada. As uvas de Verdelho e Arinto para este vinho foram colhidas manualmente de talhões de baixas produções e elevada qualidade, para caixas de 20 kg, durante o mês de Setembro. O transporte foi feito de forma rápida para a adega. Fez-se a selecção de cachos e bagos à entrada da adega.



VINIFICAÇÃO

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

ENOLOGIA

António Ventura



NOTAS DE PROVA / HARMONIZAÇÃO

Vinho de cor citrina, com aromas de frutos de polpa branca e algumas notas de vegetal fresco (menta). Na boca, revela frescura intensa característica da região, com a acidez bem casada com o volume do vinho, terminando com boa persistência. Pode acompanhar pratos de forno ou com alguma complexidade de confecção.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 13,0 % (vol.)

pH = 3,20

Acidez Total = 6,1 g/L (expresso em ác. tartárico)

