



# ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVACÃO

600 M

SERRA DE S. MAMEDE

## RESERVA 2023

VINHO BRANCO



### REGIÃO

Alentejo - Portalegre

### CASTAS

Verdelho (60%) e Arinto (40%)

### 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 deste Reserva Branco foram colhidas manualmente dos melhores talhões, 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

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



### NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina, com aromas de frutos de polpa amarela, notas de pedra pomes e pó de giz com nuances de ligeira tosta da madeira de estágio, com alguma austeridade. Na boca, revela excelente acidez com frescura evidente, boa untuosidade, excelente volume com equilíbrio em destaque e um longo e persistente final.

### NA MESA

Pode acompanhar pratos de peixe ou carnes brancas, com alguma complexidade de confecção.



### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 13%

pH = 3,28

Acidez Total = 5,6 (expresso em ác. tartárico)

