



# ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVÇÃO

600 M

SERRA DE S. MAMEDE

## RESERVA 2021

RED WINE



### REGIÃO

Alentejo - Portalegre

### CASTAS

Alicante Bouschet (50%), Touriga Nacional (30%) e Syrah (20%)

### 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 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

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 a fermentação seguiu-se uma maceração pós-fermentativa de 90 dias. O lote estagiou durante 16 meses em barricas de carvalho francês, seguido de estágio em garrafa.

### ENOLOGIA

António Ventura e Diogo Vieira



### NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rubi intensa, com aromas de frutos vermelhos maduros, notas de pedra pomes e fumo de charuto com ligeiras nuances de tosta da madeira de estágio. Na boca apresenta frescura típica da serra de S.Mamede, com acidez equilibrada e incisiva, taninos presentes mas elegantes e moderados com final persistente, harmonioso e de alguma complexidade.

### NA MESA

Pode acompanhar pratos de forno complexos.



### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 14,5 % (vol.)

pH = 3,75

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

