



# ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVACÃO

600 M

SERRA DE S. MAMEDE

## DOC ALENTEJO PORTALEGRE 2022

VINHO TINTO



### REGIÃO

Alentejo

### CASTAS

Touriga Nacional (60%), Syrah (20%), e Alicante Bouschet (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 protecção 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 foi feito de forma rápida para a adega. Fez-se a selecção de cachos e bagos à entrada da adega.



### VINIFICAÇÃO

Após maceração pré-fermentativa a frio durante 24 horas, a fermentação decorreu a temperatura controlada em pequenos lagares de 5 Toneladas, com pisa e delestage. Posteriormente o vinho efectuou um estágio de 12 meses em Barricas de Carvalho Francês. Após engarrafamento, seguiu-se estágio em garrafa antes de sair para o mercado.

### ENOLOGIA

António Ventura



### NOTAS DE PROVA / HARMONIZAÇÃO

Vinho de cor rubi, com aromas de pequenos frutos de bosque, nuances de chocolate negro e notas balsâmicas evidentes. Na boca revela a frescura e equilíbrio característicos da altitude da serra de S.Mamede e a elegância que os taninos polidos e harmoniosos lhe conferem. Pode acompanhar pratos de forno ou outros com alguma complexidade de confeção.



### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 15,0 % (vol.)

pH = 3,70

Acidez Total = 5,0 g/L (expresso em ác. tartárico)

