



# ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVACÃO

600 M

SERRA DE S. MAMEDE

## CONVERSAS DA TALHA 2024

VINHO TINTO



### REGIÃO

Alentejo - Portalegre

### CASTAS

Castelão (50%), Arinto(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 protecção integrada. As uvas de Syrah, 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 a selecção manual de cachos e bagos à entrada da adega.



### VINIFICAÇÃO

As uvas de (Castelão, arinto e Syrah) foram colhidas manualmente para caixas de 15 Kg, no início de Setembro. Ao entrarem na adega as uvas são colocadas em Camara de Frio a 7°C, onde irão baixar a temperatura, com o objectivo de preservar a frescura e os aromas e também para facilitar o controle de temperatura durante a vinificação. Após 24 horas as uvas são colocadas em tapete de escolha para a realização da selecção de cachos e bagos. De seguida realiza-se o desengace e esmagamento encaminhando-as para uma talha tradicional de barro em cave com temperatura fresca e calcamento diário da manta durante a fermentação. O vinho permaneceu nas massas até ao dia de São Martinho, seguindo-se engarrafamento e lançamento para o mercado.

### ENOLOGIA

António Ventura



### NOTAS DE PROVA

Revela um aroma delicado, onde os frutos vermelhos de morango e framboesa surgem no primeiro impacto, acompanhados de leve nota terrosa que recorda a talha onde fermentou. No sabor sente-se um vinho vibrante, irreverente, com certa rusticidade positiva que lhe confere carácter, algum tanino a dar garra e acidez viva que refresca o conjunto.

### NA MESA

Um vinho ideal para petiscos de partilha, em especial os que envolvam enchidos assados, entremeada grelhada, pizza ou queijos curados.



### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 14 % (vol.)

pH = 3,39

Acidez Total = 6,3 g/L (expresso em ác. tartárico)

