



ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVÇÃO

600 M

SERRA DE S. MAMEDE

CRESCENDO 2023

VINHO BRANCO



REGIÃO

Alentejo - Portalegre

CASTAS

Fernão Pires (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 Fernão Pires e Arinto para este vinho foram colhidas manualmente dos melhores talhões, para caixas de 14 kg. 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 4 meses em Barricas de Carvalho Francês.

ENOLOGIA

António Ventura



NOTAS DE PROVA / HARMONIZAÇÃO

Vinho de cor citrina, com aromas de frutos citrinos, com nuances de pederneira e algumas notas ligeiras florais. Na boca mostra-se elegante com alguma complexidade e boa textura, apresenta final de boca fresco e equilibrado e com boa persistência. Pode acompanhar pratos de peixe com alguma complexidade ou carnes brancas.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 13,0 % (vol.)

pH = 3,14

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

