



ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVAÇÃO

600 M

SERRA DE S. MAMEDE

CRESCENDO 2022

VINHO TINTO



REGIÃO

Alentejo - Portalegre

CASTAS

Alicante Bouschet (50%), Touriga Nacional (30%)
e Trincadeira (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

A fermentação fez-se a temperatura controlada em Lagares. Seguiu-se um estágio em barricas de Carvalho Francês durante 12 meses, seguindo-se posteriormente o engarrafamento.

ENOLOGIA

António Ventura



NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rubi intensa, aromas de pequenos frutos vermelhos com notas balsâmicas e de alguma tosta bem presentes. Na boca apresenta-se equilibrado e denso, com taninos omnipresentes muito elegantes, acidez viva e fresca, termina intenso e complexo com muito volume e frescura.

NA MESA

Pode acompanhar pratos de forno e pratos de caça com alguma complexidade de confeção.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 14 % (vol.)

pH = 3,68

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

