



# ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVÇÃO

600 M

SERRA DE S. MAMEDE

## RESERVA-DO 2018 VINHO TINTO



### REGIÃO

Alentejo - Portalegre

### CASTAS

Alicante Bouschet (80%) e Touriga Nacional (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 seguida de fermentação a temperatura controlada, em balseiros de carvalho francês. 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



### NOTAS DE PROVA

Vinho de cor granada, aromas com excelente definição onde predominam os frutos vermelhos maduros e pequenas bagas de bosque, com notas balsâmicas, algum chocolate negro e cânfora. Na boca apresenta taninos finos e elegantes, acidez bem presente que torna o vinho muito fresco, final amplo de grande equilíbrio, terminando pujante e intenso.

### NA MESA

Pode acompanhar pratos de forno de lenha (cabrito) e pratos tradicionais de carne da gastronomia alentejana.



### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 14,5 % (vol.)

pH = 3,84

Acidez Total = 5,3 g/L (expresso em ác. tartárico)

