



ALTAS QUINTAS

PORTALEGRE COM ELEVACÃO

600 M

SERRA DE S. MAMEDE

Talha Tinto 2022

DOC Alentejo-Portalegre
VINHO TINTO



REGIÃO

Alentejo - Portalegre

CASTAS

Alicante Bouschet (70%) e Aragonez (30%)

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 Alicante Bouschet e Aragonez 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

A fermentação teve lugar em talha tradicional de barro pesgada com cera de abelha e pês em cave com temperatura fresca e calcamento diário da manta durante a fermentação. O vinho permaneceu nas massas até Março de 2022, seguindo-se um estágio de 6 meses em Barricas de Carvalho Francês e estágio em garrafa.

ENOLOGIA

António Ventura



NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rubi, com aromas a terracota, frutos secos e ligeiro vegetal seco tipo alfarroba a dar frescura e notas de especiarias a dar complexidade.

A boca é frutada com frescura típica da região, com bom equilíbrio ácido, taninos macios e elegantes e final harmonioso.

NA MESA

Pode acompanhar pratos de cozinha tradicional alentejana

Aconselha-se temperatura de serviço de 16 °C.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 13 % (vol.)

pH = 3,63

Acidez Total = 5,4 g/L (expresso em ác. tartárico)

