



ALTAS QUINTAS

PORALEGRE COM ELEVAÇÃO

SERRA DE S. MAMEDE

600 M

CRESCEDO 2024

VINHO TINTO



REGIÃO

As vinhas Altas Quintas estão situadas no coração do Parque Natural da Serra de São Mamede, a cerca de 600 metros de altitude. Este é o terroir mais singular da DOC Alentejo-Portalegre e é ali que Altas Quintas conjuga a Natureza e o Homem para produzir vinhos diferenciadores, vinhos intensos, elegantes, frescos e longevos, vinhos que expressam a terra que os viu nascer.

CASTAS

(50%)Aragonez + (20%) Trincadeira+ (20%) Touriga Nacional e (10%)Alicante Bouschet.

CLIMA

De forte influência continental, o relevo e a altitude da Serra de São Mamede proporcionam, no período de maturação, dias quentes ensolarados e noites frescas e húmidas, originando uvas com excelente equilíbrio de açúcares e acidez.

ORIGEM

Vinha da Herdade Porto da Boga. Aragonez da parcela "João do vinho", com 2 hectares, plantada em 1999; Trincadeira da parcela "Vinha do Olival" com 3,5 hectares, plantada em 1999; Touriga Nacional da parcela "vinha da Nora", com 3 ha, plantada em 2015; Alicante Bouschet da parcela "Cabeço do Bronhal", com 1,5ha, plantada em 2015. Estas parcelas são constituídas por solos arenosos de origem granítica.

VITICULTURA

As vinhas Altas Quintas são trabalhadas segundo uma viticultura regenerativa e de proteção integrada, que visa promover a regeneração natural dos solos, o desenvolvimento salutar das videiras e a preservação do ambiente que as rodeia, expressando o melhor que o terroir tem para oferecer.



VINIFICAÇÃO

As uvas de Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Trincadeira foram colhidas manualmente para caixas de 15 Kg, no inicio 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 uvas para Lagares, dando inicio á maceração pré-fermentativa durante 24 horas, após a qual dá-se a fermentação a temperatura controlada de 23°C, de forma a preservar toda a elegância aromática, realizando pisa duas vezes ao dia e delestage diária. Após fermentação, o vinho é passado para depósitos de inox onde realiza a fermentação Maloláctica. Terminada a fermentação maloláctica parte do lote estagia em Barricas de 500L de terceira e quarta utilização por um periodo de 9 meses.

ENOLOGIA VITICÓLOGO

António Ventura José Luis Marmelo



NOTA DE PROVA

Vinho de cor rubi viva, com bastante fruto no aroma, notas de bagas vermelhas do bosque, com sugestões fumadas de barrica. A boca bem estruturada envolve os taninos presentes, mas macios, com excelente equilíbrio ácido no final intenso e sumarento.??

À MESA

Galinha assada no forno, grelhados de porco ou vaca, enchidos de porco ou de caça.??



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 14%vol

Acidez Total = 5,5 g/l

