



ALTAS QUINTAS

PORALEGRE COM ELEVAÇÃO

SERRA DE S. MAMEDE

600 M

Altas Quintas MELITVS

VINHO BRANCO AROMATIZADO COM MEL



REGIÃO

A Altas Quintas está situada no coração do Parque Natural da Serra de São Mamede, a cerca de 600 metros de altitude, onde num terroir muito especial produz vinhos de excelência que conjugam qualidade e singularidade.

A Herdade do Vale Feitoso, localizada em Monfortinho, é uma das maiores propriedades privadas de Portugal, com 7.500 hectares de paisagens preservadas. Comprometida com a sustentabilidade, é um refúgio de biodiversidade de fauna e flora ibérica, num ecossistema que influencia o perfil do mel ali produzido.

Da conjugação do vinho Altas Quintas com mel biológico, nasce este branco que recupera uma tradição ancestral da Antiguidade Romana: a produção de vinhos aromatizados com mel.

CASTAS

Fernão Pires e Verdelho

CLIMA

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

ORIGEM

Vinha da Herdade Porto da Boga, plantada em 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

Uvas colhidas manualmente no início de agosto, com arrefecimento em câmara de frio e seleção de bagos em mesa de escolha. Desengace, esmagamento e prensagem suave, com posterior fermentação, a temperatura controlada, em depósito inox. Adição de mel biológico e estágio de 90 dias em ânfora de barro.

ENOLOGIA

Tiago Correia e Diogo Vieira



NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina, com aromas de pêssego e laranja, associados a notas de flores do campo e mel. Na boca é delicado, elegante, untuoso, com a leve doçura do mel combinada com a fruta e potenciada por excelente acidez, deixando um sabor longo e perfumado.

NA MESA

Acompanha na perfeição foie-gras ou terrinas de fígado de aves, queijos azuis ou de vaca cremosos (Brie, por exemplo), sobremesas diversas, especialmente de maçã ou laranja, pudins.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Álcool 12,5%vol. - pH 3,24

Acidez Total 4,9 g/l

Açúcares Totais 45,0 g/l

