



ALTAS QUINTAS

PORALEGRE COM ELEVACAO

SERRA DE S. MAMEDE

600 M

ALTAS QUINTAS RESERVA 2024

VINHO BRANCO



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%Arinto e 50% Vinhas Velhas (Manteúdo, bical, Diegalves, entre outras)

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 Bouga. Arinto, da parcela 'Moinho', com 1 hectare, plantada em 2015;

Esta parcela é constituída por solo arenoso de origem granítica.

Vinha Barroca da Penha. Uvas provenientes de uma vinha field blend, com cerca de 60 anos de idade, com castas típicas da região da Serra de S. Mamede onde podemos encontrar castas como Bical, Manteúdo, Diegalves entre outras.

Esta parcela é constituída por solos graníticos e xistosos.

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 Arinto e Vinhas Velhas foram colhidas manualmente para caixas de 15 Kg, no inicio de Agosto. 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 diretamente para a prensa. A prensagem é realizada a pressões baixas e suaves até 1bar de pressão. Após decantação estática parte do lote (70%) realiza fermentação em barricas de 1 e 2 ano de 500L, onde estagiaria durante 6 meses. A restante parte do lote (30%) realiza a fermentação num depósito de cimento circular (Galileo), onde terminada a fermentação realiza lá o seu estágio durante 6 meses. O vinho após engarrafado, estagia durante 6 meses antes de ser colocado no mercado.

ENOLOGIA

António Ventura

VITICÓLOGO

José Luis Marmelo



NOTA DE PROVA

Vinho de cor citrina, com aromas de frutos de caroço, marmelo e alperce, notas vegetais frescas e um toque de pederneira, com discretos fumados da barrica. Na boca, revela corpo cheio avivado por excelente acidez citrina, conferindo assinalável frescura e comprimento ao final. Para crescer em garrafa.

À MESA

Peixes de grande porte assados no forno, caldeiradas, bacalhau, carnes brancas assadas ou grelhadas.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico = 13%/vol

Acidez Total = 6,1 g/l

