

COLHEITA TINTO 2016

FICHA TÉCNICA DO VINHO

Vinho Regional Alentejano

Enologia: João Lourenço e equipa

Produtor: Altas Quintas, Lda.

Castas: Alicante Bouschet (55%), Touriga Nacional (30%) e Trincadeira (15%)

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, Trincadeira e Touriga Nacional 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

Fez-se maceração pré-fermentativa a frio, seguida de fermentação em lagares a temperatura controlada.

Este vinho fez um estágio de 12 meses em Barricas de Carvalho Francês. Depois do engarrafamento, seguiu-se estágio em garrafa.

Notas de Prova / Harmonização

Vinho de cor granada, com aromas de compota de ameixas e amoras pretas, especiarias e tosta.

Na boca, a frescura característica e a sua elegância conferem-lhe distinção.

Pode acompanhar pratos de forno ou com alguma complexidade de confecção.

Aconselha-se temperatura de serviço de 16 °C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico = 14.5 % (vol.)

pH = 3,76

Acidez Total = 5,0 g/L (expresso em ác. tartárico)

