

crescendo TINTO 2021



FICHA TÉCNICA DO VINHO

Vinho Regional Alentejano

Enologia: João Lourenço e equipa

Produtor: Altas Quintas, Lda.

Castas: Alicante Bouschet (50%), Touriga Nacional (30%), Trincadeira (20%)

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 Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Aragonez para este vinho foram colhidas manualmente dos melhores talhões, para caixas de 14 Kg, no fim 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 fez-se a temperatura controlada em Lagares. Seguiu-se um estágio em barricas de Carvalho Francês durante 12 meses, seguindo-se posteriormente o engarrafamento.

Notas de Prova / Harmonização

Vinho de cor rubi intensa, aromas de pequenos frutos vermelhos com notas balsâmicas e de alguma tosta bem presentes.

Na boca apresenta-se equilibrado e denso, com taninos omnipresentes muito elegantes, acidez viva e fresca, termina intenso e complexo com muito volume e frescura.

Pode acompanhar pratos de forno e pratos de caça com alguma complexidade de confeção.

Aconselha-se temperatura de serviço de 16°C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico = 14,5 % (vol.)

pH = 3,71

Acidez Total = 5,5 (expresso em ác. tartárico)

