



AQ BRANCO 2018

FICHA TÉCNICA DO VINHO

Vinho Regional Alentejano

Enologia: João Lourenço e equipa

Produtor: Altas Quintas, Lda.

Castas: Arinto (50%), Verdelho (25%) e Fernão Pires (25%)

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 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.

O vinho AQ pretende transmitir a frescura e leveza características do *Terroir*!

As uvas de Arinto, Verdelho e Fernão Pires para este vinho foram colhidas manualmente para caixas de 14 Kg. 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 depósito de inox seguido de estágio sobre borras finas, permitindo preservar toda a exuberância aromática.

Notas de Prova / Harmonização

Vinho de cor citrina, muito aromático, com notas de frutos tropicais.

Na boca, revela-se jovem, com uma acidez vibrante, frescura e leveza.

É um vinho versátil, que pode acompanhar pratos leves ou ser servido fora da refeição.

Aconselha-se temperatura de serviço de 8 °C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico = 13,0 % (vol.)

pH = 3,40

Acidez Total = 5,2 g/L (expresso em ác. tartárico)



Altas Quintas
Alentejo com elevação.