

# AQ TINTO 2018

## FICHA TÉCNICA DO VINHO

**Vinho Regional Alentejano**

**Enologia:** João Lourenço e equipa

**Produtor:** Altas Quintas, Lda.

**Castas:** Aragonez (50%), Trincadeira (35%) e Alicante Bouschet (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.

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

As uvas de Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet para este vinho foram colhidas manualmente 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**

A fermentação fez-se a temperatura controlada, de forma a preservar toda a exuberância aromática.

### **Notas de Prova / Harmonização**

Vinho de cor rubi, muito aromático, com notas de frutos vermelhos frescos.

Na boca, revela-se jovem, com uma acidez vibrante, mas macio no final.

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

Aconselha-se temperatura de serviço de 16 °C.

### **Características Físico-Químicas**

Teor Alcoólico = 14,0 % (vol.)

pH = 3,72

Acidez Total = 4,9 g/L (expresso em ác. tartárico)



Altas Quintas  
Alentejo com elevação