

crescendo TINTO 2017

FICHA TÉCNICA DO VINHO

Vinho Regional Alentejano

Enologia: João Lourenço e equipa

Produtor: Altas Quintas, Lda.

Castas: Alicante Bouschet (40%), Syrah (40%) e 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 Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet 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 bem definidos onde predominam os frutos vermelhos maduros e algumas notas de cacau e menta.

Na boca apresenta-se com excelente equilíbrio e elegância, entre taninos bem maturados e acidez viva e fresca, termina persistente, firme, mas com excelente harmonia. Pode acompanhar pratos de forno ou com alguma complexidade de confecção.

Aconselha-se temperatura de serviço de 16 °C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico = 14,0 % (vol.)

pH = 3,73

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

