

crescendo BRANCO 2018

FICHA TÉCNICA DO VINHO

Vinho Regional Alentejano

Enologia: João Lourenço e equipa

Produtor: Altas Quintas, Lda.

Castas: Fernão Pires (40%), Verdelho (30%) e Arinto (30%)

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 Fernão Pires, Verdelho e Arinto para este vinho foram colhidas manualmente dos melhores talhões, 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 14 °C, em depósito de inox, e seguiu-se um estágio de 6 meses em Barricas de Carvalho Francês.

Notas de Prova / Harmonização

Vinho de cor citrina, muito aromático, com notas de fruta tropical bem marcadas, alguma mineralidade e enorme frescura.

No seu conjunto, mostra jovialidade, elegância, equilíbrio e longa persistência.

Pode acompanhar pratos de peixe com alguma complexidade ou carnes brancas.

Aconselha-se temperatura de serviço de 8 °C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico = 13,5 % (vol.)

pH = 3,48

Acidez Total = 5,6 g/L (expresso em ác. tartárico)



Altas Quintas
Alentejo com elevação.