

OBSESSÃO 2011

FICHA TÉCNICA DO VINHO

Vinho Regional Alentejano

Enologia: João Lourenço e equipa

Produtor: Altas Quintas, Lda.

Castas: Alicante Bouschet (80%) 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 Alicante Bouschet e Trincadeira para este vinho foram colhidas manualmente de talhões de baixas produções, 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.

O Obsessão só é lançado em colheitas de Excelência!

novas de carvalho francês durante 20 meses. Depois do engarrafamento, seguiu-se estágio em garrafa.

Notas de Prova / Harmonização

Vinho de cor granada com nuances suaves de evolução, aromas complexos e intensos onde predominam os frutos do bosque maduros com notas balsamicas, alguma esteva, especiarias e pederneira.

Na boca, apresenta taninos polidos, finos e bem maduros, acidez vincada que torna o vinho muito fresco. O final é de notável equilibrio entre a frescura da altitude e a persistência que os taninos de qualidade lhe confere.

Pode acompanhar pratos de forno de lenha e pratos tradicionais de carne da gastronomia alentejana. Aconselha-se temperatura de serviço de 16 °C.

Vinificação

Fez-se maceração pré-fermentativa a frio, seguida de fermentação a temperatura controlada, em balseiros de carvalho francês; seguiu-se uma maceração pós-fermentativa de 3 meses. Todo o vinho estagiou em barricas

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico = 15,0 % (vol.)

pH = 3,66

Acidez Total = 5,7 g/L (expresso em ác. tartárico)

