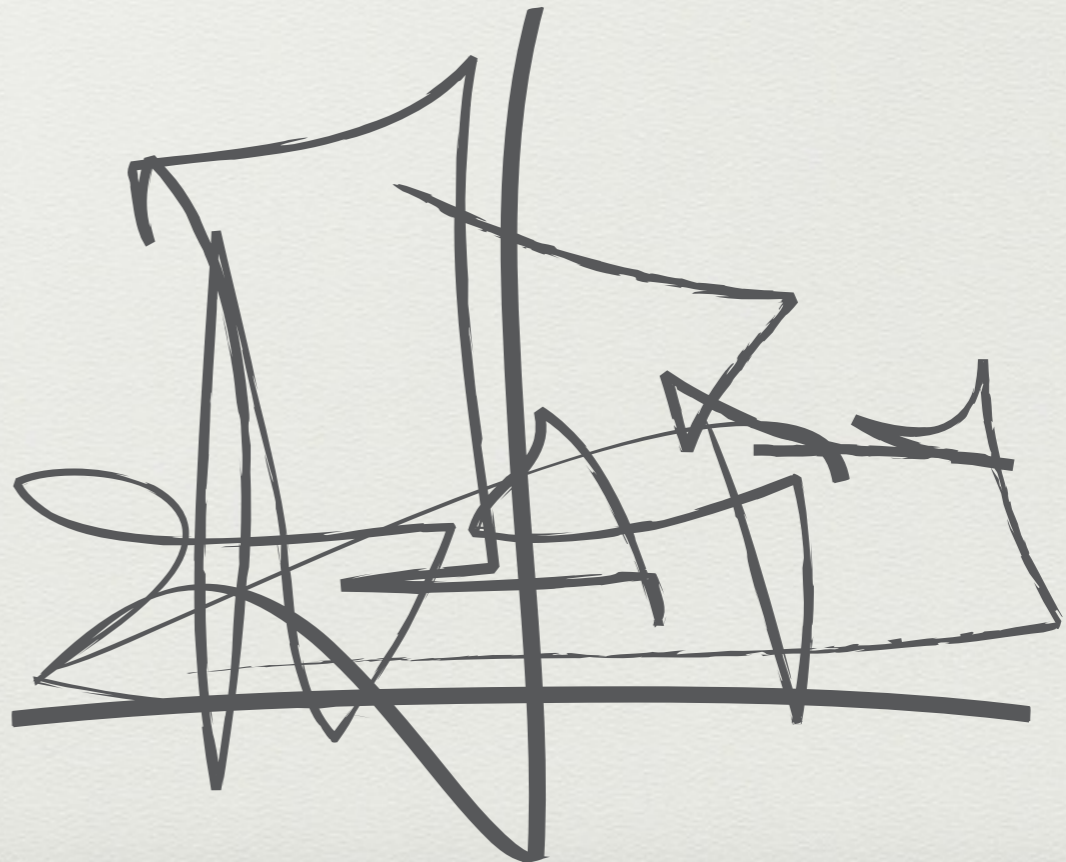


# Catálogo

**CASAS  
ALTAS**®

*Nuno Jorge*  
*Sommelier*  
*Export Manager*  
*Brand Ambassador*



# Casas Altas

*Casas Altas na Quinta do vale do Ruivo é um projeto do Dr. José Augusto Madeira Afonso, uma propriedade familiar composta por cerca de 15 hectares de vinhas, pastagens, florestas e olivais. As vinhas são implantadas em areia granítica nas encostas expostas a sul / sudeste.*

*A idade das plantas varia de 25 a 100 anos.*

*Toda a propriedade está sob proteção integrada.*

*O primeiro engarrafamento foi realizado em 1994.*

*As castas nacionais Rufete, Siria e Fonte Cal para os brancos, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Baga, Touriga Franca e folha Figueira para os tintos, internacionais Riesling e Chardonnay. A enologia é minimalista com o objetivo final de prazer na fabricação e consumo. A enologia está a cargo do Prof. Virgílio Loureiro e do Eng<sup>o</sup>. José Brandão.*



# Sparkling Casas Altas Brut Nature 2018

*Castas:*

*Chardonnay*

*Vinificação:*

*O resultado de uma viticultura sustentável, a partir das uvas Chardonnay de uma vinha 650 metros acima do nível do mar, vinificadas de forma minimalista, pretendem ser o enorme potencial do exemplo da região para a produção de vinhos espumantes.*

*Notas de degustação:*

*Cor amarela citrina, forte mineralidade e discretas notas de limão, maçã verde e brioche. O sabor é marcante e austero, destacando o frescor da acidez e a leveza da variedade Chardonnay produzida em clima fresco e solo de baixa fertilidade.*

*Paring:*

*Ideal como aperitivo ou para acompanhar delicados pratos de peixes, mariscos ou carnes brancas.*

*Álcool (%): 12,5*

*Acidez Total (g / L): 8,2g*



# Casas Altas Quinta Vale do Ruivo Branco 2019

## *Castas:*

*Síria, Fonte Cal e Arinto*

## *Vinificação:*

*Colheita manual em caixas de 20 kg, com seleção criteriosa das uvas. Desengace total, prensagem suave onde a decantação ocorre naturalmente durante 48 horas. Fermentação em cubas de inox a 16°C. Mistura cuidadosa de borras finas.*

## *Notas de degustação:*

*Cor citrina, aroma floral com excelente mineralidade e frescura característica das castas.*

## *Paring:*

*Acompanha na perfeição peixes, mariscos e carnes brancas.*

*Álcool (%): 12,5*

*Acidez Total (g / L): 6,3g*



# Casas Altas Reserva do Doutor Branco 2019

*Castas:*

*Verdelho*

*Vinificação:*

*Colheita manual em caixas de 20 kg, com seleção criteriosa das uvas. Desengace total, prensagem suave, onde a decantação ocorre naturalmente ao longo de 48 horas. Fermentação feita em cubas de inox a 16°C com mistura cuidada de borras finas.*

*Notas de degustação:*

*Vinho com aroma floral muito delicado, contrastando com a elevada mineralidade presente na boca.*

*Paring:*

*Acompanha bem pratos de peixe e carnes brancas.*

*Álcool (%): 13.5*

*Acidez Total (g / L): 6.1g*



# Casas Altas Riesling 2020

*Castas:*

*Riesling*

*Vinificação:*

*Colheita manual em caixas de 20 kg, com seleção criteriosa das uvas. Desengace total, prensagem suave, onde a decantação ocorre naturalmente durante 48*

*horas. Fermentação em cubas de inox a 16°C com mistura cuidadosa de borras finas.*

*Notas de degustação:*

*Vinho delicado com notas cítricas e notas leves de evolução de petróleo características da casta. Equilíbrio mineral perfeito.*

*Paring:*

*Combina perfeitamente com pratos de sushi e carpaccio de polvo.*

*Álcool (%): 13*

*Acidez Total (g / L): 6.8g*



# Casas Altas Chardonnay 2020

## "Cerca da Rogenda"

*Castas:*

*Chardonnay*

*Vinificação:*

*Colheita manual em caixas de 20 kg, com seleção criteriosa das uvas. Desengace total, prensagem suave, onde a decantação ocorre naturalmente*

*durante 48 horas. Fermentação em inox a 16°. Estágio em inox até março com engarrafamento após colagem e leve filtração. Notas de prova:*

*Vinho expressivo na boca, encorpado, cremoso com notas de fruta madura. Final longo com excelente frescura. Este é um vinho de adega.*

*Paring:*

*Combina lindamente com pratos de peixe e queijo.*

*Álcool (%): 13.5*

*Acidez Total (g / L): 6.7g*



# Casas Altas Quinta Vale do Ruivo Rosé 2019

*Castas:*

*Rufete*

*Vinificação:*

*Colheita manual em caixas de 20 kg, com seleção criteriosa das uvas. Desengace total, prensagem suave onde a decantação ocorre naturalmente durante 48*

*horas. Fermentação em inox a 16°. Estágio em inox até março com engarrafamento após colagem e leve filtração.*

*Notas de degustação:*

*Vinho rosado muito elegante, com notas de fruta madura e boa acidez.*

*Paring:*

*Acompanha na perfeição peixes, mariscos e queijos de pasta mole.*

*Álcool (%): 13*

*Acidez Total (g / L): 5,9g*





# Casas Altas Rufete 2018

*Castas:*

*Rufete*

*Vinificação:*

*Desengace total, fermentação em cubas cónicas de inox durante 2 semanas a temperatura controlada.*

*Após fermentação malolática, o vinho estagiou em barricas de madeira velha até ao engarrafamento após ligeira filtração com filtros a placas.*

*Notas de degustação:*

*Vinho ligeiramente intenso com uma cor muito elegante. Fresco com notas de fruta madura.*

*Paring:*

*Acompanha bem queijos e carnes brancas.*

*Álcool (%): 13*

*Acidez Total (g / L): 5.1g*



# Quinta Vale do Ruivo Vinhas Velhas 2018

## *Castas:*

*Rufete, Baga e Folha Figueira*

## *Vinificação:*

*Colheita manual em caixas de 20 kg, seguida de criteriosa seleção das uvas. Fermentação em cubas de inox, com temperatura controlada, durante 2 semanas.*

## *Notas de degustação:*

*Cor intensa, aroma complexo a fruta madura, com notas de esteva, pinho e erva seca. Taninos suaves e final longo. Adequado para guardar por vários anos.*

## *Paring:*

*Acompanha bem carnes vermelhas, ensopados e assados.*

*Álcool (%): 13,5*

*Acidez Total (g / L): 5,3g*



# Casas Altas Touriga Nacional Reserva 2018

*Variedades de uva:*

*Touriga Nacional*

*Vinificação:*

*Colheita manual em caixas de 20 kg, feita com a ajuda de amigos e trabalhadores recrutados localmente. Seleção das melhores uvas da vinha, complementada na adega. Desengace total, condução de massas de vinho para depósitos de fermentação em inox, pré-maceração pelicular a frio, inoculação de leveduras seleccionadas, seguida de fermentação longa e muito cuidada e maceração pelicular a temperatura controlada.*

*Notas de degustação:*

*Cor rubi, concentrado. Conserva ao longo do tempo o aroma floral típico da variedade e aromas elegantes de pequenos frutos silvestres pretos. Estruturado e volumoso com notas de especiarias, menta e sabores balsâmicos, proporcionando um final de boca agradável e fresco.*

*Paring:*

*Ideal para acompanhar pratos de carnes vermelhas, guisados e queijos.*

*Álcool (%): 14*

*Acidez Total (g / L): 5g*



# Contacts

*www.casasaltas.com*



*info@theflyingcork.wine*



*@theflyingcork2020*



*@theflyingcork2020*



*+351 927201576*

*"Money doesn't buy happiness unless  
you spend it on wine."*

*Nuno Forge*