



QUINTA DO PORTAL

BRANCO 2012

DOC DOURO



QUINTA DO PORTAL

ROSÉ 2012

DOC DOURO

De cor cítrica e brilhante, é uma lotação de 4 castas. Cada uma delas tem o seu papel, mas aromáticamente tem enquanto novo a predominância do floral do Viosinho e do Moscatel. Aroma muito elegante e requintado, apresentando aromas de flor de laranjeira e aromas cítricos, com uma envolvente sensação mineral. Para a frescura aromática contribuiu ainda o Gouveio.

Mostra-se muito equilibrado na boca, com bom volume devido ao contacto com as borras finas, sem nunca perder a elegância. Para este aveludado muito contribui a Malvasia fina. Ganha na boca aromas tropicais como abacaxi e manga.

Extraordinariamente longo e complexo no final permanecendo as mesmas notas frutadas e a excelente frescura. Um bom exemplar que envelhecerá muito bem na garrafa como foi o caso do 2004, 2006, 2007, 2009 e como se está a verificar no 2011.

O consumidor cada vez mais exigente, para vinhos menos alcoólicos e frescos leva-nos a tornar os Rosés em vinhos cada vez mais leves.

Daí que este rosé se apresenta com tonalidades levemente rosadas com tendência para o salmão. Aromáticamente o domínio recai nos frutos vermelhos, mas onde também se evidenciam notas florais.

Excelente acidez na boca, boa presença e volume, para o qual contribui significativamente a acidez da Roriz e complexidade da Touriga.

Com um final firme e fresco, mantém no palato o mesmo tipo de frutado e exuberância registada no nariz. Continuamos com o registo de ter um Rosé aromáticamente descontraído, mas com personalidade para ir à mesa.

Malvasia Fina, Viosinho, Moscatel e Gouveio

Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca

Análise: Alc: 13,50% ; AT: 5,5 gr/l ; Açúcar: 3,3gr/l

Análise: Alc: 13,5% ; AT: 4,5gr/l ; Açúcar: 3,2gr/l



41°14'19"N | 07°34'09"W

Quinta do Portal | EN 323 | Celeirós | 5060-909 | Sabrosa | Portugal
Tel. +351 22 551 20 28 | Fax +351 22 551 20 97 | info@quintadoportal.pt

www.quintadoportal.com