QUINTA DO PORTAL

COLHEITA BRANCO 2006

DOC DOURO BRANCO

QUINTA DO
PORTAL
ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS

www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2005/2006:

Existiram dois picos de calor concretamente no final de Maio e em Julho, com situações extremas de precipitação em Junho (cerca de 40mm num dia). Forte queda de granizo em Junho que condicionou o comportamento de algumas vinhas afectando a sua produção/qualidade. Em Agosto existiu também uma forte recipitação para a época o que fez aumentar a expectativa em relação à colheita. Durante a fase inicial da vindima o tempo manteve-se quente e seco e a partir e 25 de Setembro tornou-se instável com bastante precipitação o que condicionou a colheita.
MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Este branco faz parte de alguns brancos que nos tem surpreendido com a evolução registada em garrafa.
Antes de mais por ser um 2006, ano particularmente difícil e que não é muito consensual. O facto é que este ano tem-se mostrado muito promissor em Tintos e prova-o mais uma vez com este Branco.
Depois o nosso Douro Colheita Branco foi desejado para um consumo ao 1 e 2 ano, mas temos sido surpreendidos com a evolução de algumas colheitas, principalmente a colheita 2000. Neste 2006 podemos encontrar no nariz, nuances diferentes dependendo da garrafa e da decantação, mas o que me tem surpreendido são as notas de alperce, outros frutos amarelos, por vezes algo mais complexo como leve compota que neste caso vem engrandecer o vinho, bom volume em boca, com muita frescura para um vinho desta idade. Ainda com capacidade para evoluir mais uns anos. É um vinho que merece ser disfrutado com tempo...
PAULO COUTINHO

2011.MAI.20

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Gouveio (42%), Moscatel (27%), Malvasia Fina (16%) e Viosinho (15%);

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.
Datas: 7 Set para Viosinho, 8-9 Set para Moscatel, 11-12 Set para Malvasia e Gouveio.
Produção: 6,5 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável
Fermentação alcoólica: Temperatura controlada a 14-16ºC.
Estágio: O vinho permaneceu durante o estágio em cuba inox com as suas borras finas, de modo a garantir uma maior complexidade e longevidade do vinho.

ANÁLISE QUÍMICA: *REG. 03773*

(Alc. Rótulo: 14,0% Vol**)**
Álcool Vinho: 14,20%
Açucares redutores: 1,9 (g/dm3)
Acidez total: 5,33 (g/dm3)(Ác. Tart.)
pH: 3,42

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Março 2007 com rolha de cortiça natural.
Quantidade: 32.300 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 80 cal/100ml
Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Sendo um Branco já com alguma idade, deverá decantá-lo. Mas faça-o não com o vinho demasiado fresco, aproximadamente 12ºC. Depois deixe-o no decanter a refrescar por forma a descer aos 8ºC. Sirva-o na garrafa original por forma a chegar à mesa a não mais que a 10ºC. Utilize copo largo. A harmonização é mais alargada que os brancos jovens. Sirva-o com carnes brancas, ou mesmo pratos com cogumelos ou fumeiros.