



QUINTA DO PORTAL

BRANCO 2008

DOC DOURO BRANCO

QUINTA DO  
**PORTAL**

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

#### INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2007/2008:

Um Inverno caracterizado por baixas precipitações e temperatura média superior ao habitual iniciou este ciclo pouco vulgar.

O mês de Abril trouxe uma vaga de calor logo na primeira semana, mas também foi chuvoso, pelo que a expansão vegetativa foi considerável.

Em Maio já se registaram temperaturas abaixo do esperado. Esta situação aliada à elevada precipitação, conduziram a situações de desavinho e bagoinha.

O mês de Agosto acaba por ser crucial e marcar definitivamente a qualidade média das uvas com extraordinária amplitude térmica, havendo condições para uma maturação lenta mas eficaz. A vindima decorreu sob temperaturas amenas e fraca precipitação, tendo-se registado um ligeiro atraso na maturação. Em termos quantitativos era já esperada uma quebra significativa. Contas feitas... menos 40%.

MIGUEL SOUSA

#### NOTAS DO ENÓLOGO:

Este branco de cor citrica e brilhante, é uma lotação de 4 castas. Cada uma delas tem o seu papel, mas aromáticamente tem o domínio do Rabigato. Aroma muito elegante e requintado, apresentando aromas de flor de laranjeira e aromas florais, com uma envolvente sensação mineral. Para a frescura aromática contribuiu ainda o Gouveio que intensifica toda a sensação citrica. Mostra-se muito equilibrado na boca, com bom volume devido ao contacto com as borras finas, sem nunca perder a elegância. Ganha na boca aromas tropicais como abacaxi e manga. Extraordinariamente longo e complexo no final permanecendo as mesmas notas frutadas e a excelente frescura por largo periodo.

PAULO COUTINHO

#### CASTAS E PARCELAS:

**Varietades:** Rabigato (35%), Malvasia Fina (30%), Gouveio (25%), e Viosinho (10%)

#### A VINDIMA:

**Tipo corte:** Manual transportada em caixas.

**Datas:** 03 e 04 Out para Rabigato, 23 e 24 Set para Malvasia e Gouveio, 10 Set p/ Viosinho.

**Produção:** 6,0 tons/ha

#### ENOLOGIA:

**Cuba de fermentação:** Aço inoxidável

**Fermentação alcoólica:** Temperatura controlada a 12-14°C.

**Estágio:** O vinho permanece 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. 05861

**(Alc. Rótulo:** 13% Vol)

**Álcool Vinho:** 13,26%

**Açúcares redutores:** 2,6 (g/dm<sup>3</sup>)

**Extracto seco total:** 19,8 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total:** 5,41 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH:** 3,24

#### ENGARRAFAMENTO:

**Data/Tipo rolha:** Abril 2009 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 30.000 grfs

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**Valor calórico:** 75cal/100ml

**Outras informações:** Pode ser incluído em dieta vegetariana.

**Sugestão:** Deve servir-se bem fresco como aperitivo ou a acompanhar pratos de pescado, ou se preferir carnes brancas. Servir a 10-11°C para usar melhor a acidez ou 11-12°C para usufruir de tudo o que este vinho tem para oferecer.