



QUINTA DO PORTAL

COLHEITA BRANCO 2010

DOC DOURO BRANCO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

INFORMAÇÃO VITÍCOLA 2009/2010:

O ano agrícola revelou-se com dois períodos bem marcados: Inverno chuvoso e frio e Verão quente e seco.

A precipitação foi elevada durante o Inverno. Em Janeiro importa realçar a queda de neve. As temperaturas baixas marcaram estes meses. Este factor condicionou o abrolhamento: pode considerar-se um atraso de cinco dias, tendo ocorrido na terceira semana de Março. Abril continuou chuvoso e com temperaturas elevadas para a época. Existiu um acelerar do desenvolvimento vegetativo na primeira quinzena.

O mês de Maio revelou-se importante: a baixa precipitação e as temperaturas altas permitiram uma boa floração e conseqüente vingamento. Apesar de em Junho ter havido precipitação, as altas temperaturas fizeram com que não houvesse problemas com doenças. O Verão continuou com temperaturas bastante elevadas. A ausência de precipitação nos meses de Julho, Agosto e Setembro, condicionou a maturação normal das uvas.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Um Douro branco onde entram 4 das principais castas da região, cada uma delas com o seu papel específico. Gouveio e Viosinho contribuem para a frescura aromática ao mesmo tempo que intensificam a mineralidade. A Moscatel marca pontos aromaticamente, enquanto o Malvasia Fina imprime personalidade em boca. Mostra-se pois com aroma sedutor, elegante e requintado. Equilibrado em boca, termina com uma agradável frescura e mineralidade.

PAULO COUTINHO

CASTAS E PARCELAS:

Variedades: Viosinho (50%); Moscatel (20%); Gouveio (15%) e Malvasia Fina (15%)

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 10 a 12 Set para Viosinho, 8 e 9 Set para Moscatel, 15 Set para Malvasia e 14 Set para Gouveio.

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. 08453

(Alc. Rótulo: 12,5% Vol)

Álcool Vinho: 12,83%

Açúcares redutores: 2,8 (g/dm³)

Acidez total: 5,03 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,31

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Março 2011 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 40.600 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 73cal/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.

2011.ABR.05