



QUINTA DO PORTAL  
COLHEITA BRANCO 2012

DOC DOURO

QUINTA DO  
**PORTAL**

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



[www.quintadoportal.com](http://www.quintadoportal.com)

**VARIEDADES:**

Viosinho (45%); Moscatel (20%); Malvasia Fina (20%) e Rabigato (15%).

**A VINDIMA:**

**Tipo corte:**

Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

**Datas:**

25-28 Set para Viosinho, Moscatel e Malvasia Fina; 2 Outubro para Rabigato.

**Produção:** 5,0 tons/ha

**ENOLOGIA:**

**Fermentação alcoólica:**

Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 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. 11500

**Alc. Rótulo:** 13,00%

**Álcool Vinho:** 13,39%

**Açúcares redutores:** 112 2,10 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez Total:** 5,5 (g/l)(Ác.Tart)

**pH:** 3,2

**ENGARRAFAMENTO:**

**Data/Tipo rolha:**

Março 2013 com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 24.800 grfs

**INFORMAÇÃO ALIMENTAR:**

**VCalórico:** 76 cal/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.

**INFORMAÇÃO VITÍCOLA:**

Ano caracterizado por um Inverno muito seco e com temperaturas baixas.

Início de ciclo com as temperaturas mais altas verificadas desde 1931, seguindo-se um Novembro com precipitação significativa e ausência de precipitação e temperaturas médias baixas de Dezembro até início de Março.

Em Março houve um considerável aumento de temperatura, mas não influenciou o abrolhamento, que ocorreu de forma generalizada, na terceira e quarta semana do mês.

O desenvolvimento vegetativo decorreu de forma lenta durante todo o ciclo (devido à ausência de precipitação), realçando-se porém o mês de Maio caracterizado por temperaturas e precipitação elevadas, o que motivou um aumento da pressão de doenças. O vingamento foi no entanto bom.

Grande amplitude térmica em Julho e Agosto, com a precipitação ocorrida nos dias 14 e 15 de Agosto, que foram extremamente importantes para uma boa maturação, e nos últimos dias de Setembro, que potenciou a qualidade das uvas por vindimar.

Refira-se ainda a queda de granizo que ocorreu no dia 25 de Julho em Celeirós que destruiu 90% da produção das nossas vinhas afectadas.

MIGUEL SOUSA

**NOTAS DO ENÓLOGO:**

O Douro tem demonstrado que pode produzir excelentes Vinhos Brancos, e quando proveniente de zonas mais altas, para além da complexidade do Douro surge-nos a

complementaridade da mineralidade. Este Colheita Branco apresenta uma cor citrica e brilhante, aromas muito elegantes e requintados, tais como alperce e toranja, com uma envolvente sensação mineral. Muito equilibrado em boca, cremoso, boa textura e acidez a darem uma frescura impar ao final de boca.

Muito boa aptidão e polivalência gastronómica.

PAULO COUTINHO

18-03-2013

CHTB12, V0