



QUINTA DO PORTAL  
COLHEITA BRANCO 2013

DOC DOURO

QUINTA DO  
**PORTAL**

ENÓLOGOS DISTINTOS  
FINE WINEMAKERS



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

#### INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano agrícola foi caracterizado por um Inverno muito chuvoso e frio, salientando-se a queda de neve ocorrida em Fevereiro a cotas relativamente baixas. Março foi o segundo mais chuvoso dos últimos 50 anos, registando igualmente temperaturas baixas.

Com abrolhamento na última semana de Março, iniciou-se o ciclo de uma forma lenta. Apesar da grande disponibilidade de água no solo, o ciclo vegetativo desenvolveu-se de forma lenta, dadas as baixas temperaturas de Maio e Junho.

O verão caracterizou-se por ser bastante quente e seco. Assim, e após uma boa floração e vingamento, a vinha ressentiu-se no final do mês de Agosto com a falta de água disponível, sobretudo nas vinhas de menor altitude.

As condições climáticas da Primavera/Verão, resultaram numa incidência de pressão de doença relativamente baixa.

Setembro teve um início quente e seco, sendo que os últimos 5 dias e os primeiros 4 dias de Outubro foram chuvosos, condicionando os trabalhos de vindima. Depois as condições climáticas foram mais estáveis, permitindo um normal decorrer da vindima.

Período de vindima: 16 de Setembro a 17 de Outubro.

MIGUEL SOUSA

#### NOTAS DO ENÓLOGO:

Cada uma das castas deste vinho, desempenha o seu papel. A Viosinho tem a maior responsabilidade pela frescura, notas cítricas e florais enquanto jovem. Moscatel é muito interessante pelas suas notas florais enquanto jovem e pela complexidade com a evolução, notando-se aromas frutados de polpa amarela e algum mel em boca. A Malvasia é quem lhe dá maior volume, mas que só é mais notório depois de alguma evolução de garrafa. Depois temos o Rabigato que juntamente com a Viosinho empresta uma boa mineralidade enquanto jovem e ajuda a manter o vigor com a evolução. Temos pois um branco muito polivalente, que nos primeiros dois anos, será a sua companhia perfeita para mariscos e peixes, e poderá contar ele para outros voos (carnes brancas e queijos) com pelo menos 1 ano de garrafa. Mas temos aqui um vinho para aguentar no mínimo 5 anos em garrafa.

PAULO COUTINHO

#### VARIEDADES:

Viosinho (40%); Moscatel (25%); Malvasia Fina (25%) e Rabigato (10%).

#### A VINDIMA:

##### Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

##### Datas:

16, 20 e 24 de Setembro para Viosinho, Moscatel e Malvasia Fina e 3 Outubro para a Rabigato.

**Produção:** 5,5 tons/ha

#### ENOLOGIA:

##### Fermentação alcoólica:

Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 12-14°C.

##### Estágio:

Após fermentação, o vinho é mantido em cuba inox em contacto com as borras finas até ao engarrafamento, por forma a manter a sua frescura e ganhar complexidade.

**ANÁLISE QUÍMICA:** REG. 13053

**Alc. Rótulo:** 13,50%

**Álcool Vinho:** 13,34%

**Açúcares reductores:** 112 1,40 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez Total:** 5,4 (g/l)(Ác.Tart)

**pH:** 3,25

#### ENGARRAFAMENTO:

##### Data/Tipo rolha:

Enchimento em finais de Março 2014 e rolhado com rolha de cortiça natural.

**Quantidade:** 17.300 garrafas.

#### INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

**VCalórico:** 75 cal/100ml

##### Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

##### Sugestão:

Servir a 10-12°C como aperitivo ou ligeiramente acima para peixes e mariscos.