



QUINTA DO PORTAL

COLHEITA BRANCO 2014

DOC DOURO

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



VARIEDADES:

Viosinho (45%); Malvasia Fina (30%); Moscatel Galego Branco (15%) e Gouveio (10%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Datas:

De 4 a 15 de Setembro.

Produção: 4,75 ton/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 14-16°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. 14945

Alc. Rótulo: 13,00%

Álcool Vinho: 13,43%

Açúcares redutores: 1,60 (g/dm³)

Acidez Total: 6,1 (g/l)(Ác.Tart)

pH 3,16

ENGARRAFAMENTO

Data/Tipo rolha:

Março e Abril 2015, com rolha cortiça natural.

Quantidade: 31.000 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 76 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.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

O ano começou por um Outono /Inverno atípicos, com precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal.

Janeiro foi bastante chuvoso mas continuamos com temperaturas acima do normal.

O abrolhamento ocorreu entre a segunda e terceira semana de Março, iniciando-se o ciclo de uma forma bastante rápido, devido à disponibilidade de água no solo e às temperaturas elevadas.

De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, tendo-se verificado algum desavinho nas zonas mais altas. Neste período houve uma pressão de doença mais elevada que o normal.

Verão caracterizado por temperaturas moderadas e forte precipitação em Julho o que favoreceu um óptimo desenvolvimento da uva e exuberância da superfície foliar, criando forte expectativa em relação à qualidade da Vindima. No entanto Setembro trouxe chuva com persistência, o que deteriorou a qualidade de algumas castas e influenciou a correcta maturação das mesmas.

MIGUEL SOUSA

NOTAS DO ENÓLOGO:

Este vinho foi cuidadosamente elaborado utilizando as melhores técnicas de fermentação e permaneceu durante o estágio em contacto com as borras finas, de modo a garantir uma maior complexidade e riqueza. De cor citrina e brilhante, apresenta aroma muito elegante e requintado de alperce e toranja, com uma envolvente sensação mineral. Muito equilibrado na boca, com boa textura e acidez a darem uma frescura ímpar ao final de boca. Muito boa aptidão e polivalência gastronómica.

PAULO COUTINHO