



QUINTA DO PORTAL

COLHEITA BRANCO 2015

DOC DOURO

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



VARIEDADES:

Viosinho (45%); Malvasia Fina (25%); Moscatel Galego Branco (15%) e Gouveio (15%).

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Datas:

De 4 a 12 de Setembro.

Produção: 5,5 tons/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. 17351

Alc. Rótulo: 13,50%

Álcool Vinho: 13,60%

Açúcares redutores: 2,70 (g/dm³)

Acidez Total: 5,8 (g/l)(Ác.Tart)

pH 3,21

ENGARRAFAMENTO

Data/Tipo rolha:

Abril e Maio 2016, com rolha cortiça natural.

Quantidade: 30.200 garrafas.

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 77 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Servir a 10-12°C a acompanhar peixes e mariscos.

INFORMAÇÃO VITÍCOLA:

Em Novembro tivemos precipitação e temperaturas bastante superiores ao normal. Seguiram-se dois meses de pouca precipitação e muito frio. O abrolhamento entre a 2ª e 3ª semana de Março.

Devido à pouca disponibilidade de água até Maio o ciclo desenvolveu-se de uma forma relativamente lenta. Há que considerar um Abril e Maio com diversos períodos a serem considerados ondas de calor. De uma forma geral, foi em Maio que se deu a floração e vingamento, este muito bom tanto nas cotas mais altas como nas baixas.

Junho continuou quente (5º mais quente desde 1931) o que levou a que não houvesse pressão de doença.

O verão (Julho e Agosto) continuou quente e seco. Em final de Agosto 74% do território encontrava-se em situação de seca severa e extrema.

A ausência de precipitação antecipava uma vindima difícil com dificuldade de maturação fenólica.

Setembro, no entanto, caracterizou-se como muito chuvoso, tendo havido um fenómeno extremo de precipitação no dia 16 (quase 100mm em 24 horas). Esta precipitação veio a ser benéfica para o desenrolar da vindima, aumentando o potencial qualitativo das uvas.

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

MIGUEL SOUSA

19-04-2016

CHT Br15, V1