



QUINTA DO PORTAL

FÉMINA BRANCO DOCE 2012

DOC DOURO

QUINTA DO
PORTAL

ENÓLOGOS DISTINTOS
FINE WINEMAKERS



www.quintadoportal.com

CASTAS E PARCELAS:

Varietades: Moscatel (90%) e Viosinho (10%).

A VINDIMA:

Tipo corte: Manual transportada em caixas.

Datas: 25 Set para Moscatel e 28 Set para Viosinho.

Produção: 3,0 tons/ha

ENOLOGIA:

Cuba de fermentação: Aço inoxidável

Fermentação alcoólica: Temperatura controlada a 10-12°C.

Estágio: O mosto depois de obtido, fermenta em inox e é aí preservado por forma a guardar toda a frescura.

ANÁLISE QUÍMICA:

(Alc. Rótulo: 10,0% Vol)

Álcool Vinho: 10,25%

Açúcares redutores: 81,2 (g/dm³)

Acidez total: 4,8 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH: 3,3

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha: Fevereiro 2012 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 10.000 grfs de 500ml

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

Valor calórico: 88 cal/100ml

Outras informações: Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão: Servir bem gelado. Depois de abrir a garrafa, conservar no frigorífico, por forma a poder usufruí-lo em pleno.

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

NOTAS DO ENÓLOGO:

FÉMINA vai ao encontro da apetência do consumidor por vinhos com alguma complexidade resultante de uma colheita no pleonasma "colhida tardiamente", mas que sejam delicados e pouco alcoólicos. Este vinho é fruto de duas variedades precoces (Moscatel e Viosinho), cada uma contribuindo para uma perfeita harmonia em termos de aroma, mas também entre a frescura e a acidez. Um vinho para um público abrangente e com um consumo muito polivalente. Seguramente um vinho de festa que pode aparecer travestido num cocktail. Um vinho leve, doce mas fresco e sedutor.

Um vinho para um público abrangente e com um consumo muito polivalente. Seguramente um vinho de festa que pode aparecer travestido num cocktail. Um vinho leve, doce mas fresco e sedutor.

PAULO COUTINHO

2012.FEV.07

FMN12, VO