



QUINTA DO PORTAL
FÊMINA BRANCO DOCE 2013

DOC DOURO Doce

QUINTA DO PORTAL

FINE WINEMAKERS
DOURO VALLEY



VARIEDADES:

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

A VINDIMA:

Tipo corte:

Vindima manual sendo depois transportada em caixas.

Datas:

20 Set para Moscatel e 24 Set para Viosinho.

Produção: 5,3 tons/ha

ENOLOGIA:

Fermentação alcoólica:

Em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 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: REG. 13770

Alc. Rótulo:	11,00%
Álcool Vinho:	10,85%
Açúcares redutores:	74,00 (g/dm ³)
Acidez Total:	4,72 (g/l)(Ác.Tart)
pH:	3,19

ENGARRAFAMENTO:

Data/Tipo rolha:

Junho 2014 com rolha de cortiça natural.

Quantidade: 6.000 grfs

INFORMAÇÃO ALIMENTAR:

VCalórico: 61 cal/100ml

Outras informações:

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

Sugestão:

Servir bem gelado. Depois de abrir a garrafa, conservar no frigorífico, por forma a poder usufruí-lo em pleno. Poderá ainda servi-lo na forma de granizado, bastando para isso deixá-lo congelar e depois homogeneizar numa liquidificadora ou simplesmente usando varetas.

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:

FÊMINA vai ao encontro da apetência do consumidor por vinhos com alguma complexidade resultante de uma colheita no pleonasmo "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 trasvestido num cocktail. Um vinho leve, doce mas fresco e sedutor.

PAULO COUTINHO